



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU DOMATESLİ KIR EKMEĞİ

1/2 paket yaş maya
1 adet kesme şeker
1 kahve fincanı zeytinyağı
2 kahve fincanı su
10 adet kuru domates
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kuru kekik
Alabildiği kadar un

Ilık su, şeker ve maya yoğurma kabında eritilir. Zeytinyağı ve tuz eklenir. Orta sertlikte bir hamur yapılır. Üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Süre sonunda kekik ve tavla zarı formunda doğranmış kuru domates ilave edilir. Güzelce yoğrulur. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye uzun şekilde konur. Üzerine fırçayla su sürülür. 185 derece fırında kabarıp kızarana kadar pişirilir.