



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU DOMATESLİ ZEYTİNLİ EKMEK

100 gr zeytinyağında bekletilmiş kurutulmuş domates
1 tatlı kaşığı tuz
100 gr çekirdeksiz halka halka doğranmış siyah zeytin
500 gr un
2 dal biberiye (veya 1 tatlı kaşığı kuru biberiye)
1 küp yaş maya (42 gr)

Domateslerin yağını süzün. Zeytinyağından 2 çorba kaşığı kadar ayırın. Domatesleri doğrayın. Zeytinleri yıkayın. Taze biberiyeyi yıkayıp kurulayın. Bir daldaki biberiyeleri doğrayın. Unu büyük bir kaba alın. Ortasına bir çukur açın. Çukura 150 ml ılık su dökün. Yaş mayayı çukura ufalayıp çatalla karıştırın. 15 dakika dinlendirin. Ardından tümünü karıştırıp 250 ml ılık su daha ilave edin. Hamura tuzu, domatesleri, domatesli zeytinyağını, zeytini ve biberiyeyi ilave edip 10 dakika yoğurun. Hamuru top haline getirip üzerine biraz un serpin. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 30 dakika bekletin. Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Fırın tepsisine bir miktar un serpin. Hamurdan yaklaşık 30 cm uzun ve 10 cm kalın) 2 ekmek şekillendirin. Üzerlerine çok az su serpin ve her birine yarımşar dal biberiye ve diğer kuru baharatlardan serpin. Ekmekleri 200 dereceye ayarlı fırında 30 dakika kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra soğumasını bekleyin.