



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ KURU DOMATESLİ EKMEK

200 ml ılık su
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 paket instant maya
2.5 su bardağı un
Yarım çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı tereyağı
1 diş sarımsak
Yarım su bardağı zeytin
2/3 çay bardağı doğranmış kuru domates
1 dal biberiye

Geniş bir kaptan un, maya, şeker ve tuzu harmanlayın. Tereyağı ve suyu azar azar ekleyip 5 dakika yoğurun. Gerekirse un ilavesi yapın. Üzerini örterek 1 saat mayalanmaya bırakın. Sarımsağı rendeleyip hamura ekleyin. Zeytin, biberiye yaprağı ve domatesi ilave edip karıştırın. Hamuru yağlanmış fırın tepsisine bastırarak yayın ve üzerini örterek 30 dakika dinlendirin. 200 derece fırında 25 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra dilimleyerek servis yapın.