



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU DOMATESLİ VE ZEYTİNLİ EKMEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

4,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1,5 çay kaşığı tuz

2,5 çay bardağı ılık su

4 yemek kaşığı ılık süt

1 yemek kaşığı zeytinyağı

4 - 5 adet kurutulmuş domates

0,5 su bardağı siyah zeytin (dinlenmiş)

Unu eleyip ikiye bölün. Yarisına maya ve tuzu ilave edip kaşık ile karıştırın. Su, süt ve zeytinyağını ekleyip mikserin hamur karıştırıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde 5 dakika karıştırın. Üzerini kapatıp ılık ortamda mayalanması için 30 dakika bekletin.

Mayalanan hamura kalan unu, küp şeklinde doğranmış kurutulmuş domatesleri ve dilimlenmiş zeytinleri ekleyip tekrar yoğurun. Üzerini kapatıp 30 dakika daha bekletin.

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda hamuru unlanmış tezgaha alın, yoğurmadan iki eşit parçaya bölün. Her birine 10x25 cm boyutlarında ekmek şekli verin ve fırın tepsisine alın. 20 dakika bekletip pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkartıp soğutun. Dilimleyerek servis yapın.

