



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞANLI ZEYTİNLİ EKMEK

Harun Kolçak

- 1 300 ml içme suyu
- 1 375 gram tam buğday unu
- 1 1 çay bardağı ayıklanmış zeytin
- 1 2 çay kaşığı kekik
- 1 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 2 çay kaşığı kuru maya
- 1 2 çorba kaşığı tozşeker
- 1 1 ufak boy küçük doğranmış kuru soğan

Su, un, şeker, maya, yağ, hepsini iyice yoğurarak düzgün kıvamlı bir hamur elde edin.

Hamuru oda sıcaklığında 30 dakika mayalanmaya bırakın.

Kabaran hamurumuza zeytin, kekik ve soğanımızı ekleyerek tekrar malzemeler homojen bir şekilde karışana kadar yoğurun.

Son hali ile hamurumuzu pişireceğimiz kaba yerleştirerek 1 saat daha mayalanma sürecine bırakın.

İyice kabaran hamurumuzu, 180 derecede ısıttığımız fırında 40-50 dakika, dış kısmı iyice kızarmış bir kabuk oluşturana kadar pişirin.

Not: Tam buğday unu kullanarak 2 kişilik ufak ekmek elde ederken beyaz un kullanarak daha büyük bir ekmek elde edebilirsiniz.

