



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YÖRÜK KIZI EKMEĞİ

330 gram un
2 çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı kuru maya
355 ml sıcak su
½ su bardağı siyah zeytin
1 yemek kaşığı kuru biberiye
1½ tutam deniz tuzu
20 gr tereyağı

Unu büyük bir çanağın içine eleyin. Tuzu ve mayayı ilave edin. Yavaş yavaş suyu katın ve tahta bir kaşık ile karıştırın.

Stretch folyo ile üzerini kaplayıp ısıtılmış fırında 3 saate yakın dinlendirin.

Hamur iki katı olduğunda fırının ısısını 230 dereceye getirin.

Fırına giren altı kalın bir tencereyi kapağı ile birlikte fırının orta bölümüne koyun.

Zeytinleri ekleyip biberiye'nin 3/4'ünü hamura karıştırın.

Unlanmış bir tezgahta top haline getirip üzerini tekrar stretch folyo ile kapatıp 30 dakika fırın ısınana kadar bekletin.

30 dakika sonunda tencereyi fırından alıp kapağını açın ve hamuru ortasına yerleştirin.

Kalan biberiye ve 1-2 tutam deniz tuzunu ilave edip kapağını kapayarak tekrar fırına verin. 30 dakika pişirin.

Kapağını açıp üstüne tereyağını sürün ve kapağı açık vaziyette 15 dakika daha üstünü kızartmak için pişirdikten sonra 10 dakika dinlendirin. Oda ısısında servis edin.

