



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİN EZMELİ EKMEK

2 su bardağı un (240 gr)
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
1,5 çay bardağı su (120 ml)
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
Zeytin ezmesi için:
1 çorba kaşığı zeytin ezmesi
2-3 yaprak kurutulmuş domates
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı süt
Haşhaş tohumu

Unu, şekerini, tuzu ve Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayasını hamur yoğurma kabında harmanlayın. Oda ısısındaki suyu ve zeytinyağını ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru kapaklı bir kaba aktarın. Kapağını kapatıp oda ısısında 1,5 saat mayalanması için dinlendirin. 20 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin.

İç malzemesi için kurutulmuş domatesleri kaynar suda birkaç dakika haşladıktan sonra süzerek bir kaba alın. Zeytinyağını ve zeytin ezmesini ekleyerek blenderda iyice ezin.

Dinlendirdiğiniz hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın ve hamura elinizle rulo şeklini verin. Rulo hamuru elinizle bastırarak genişletin. Hamurun ortasına uzunlamasına zeytinli ezmeden sürün. Hamuru tekrar rulo haline getirin ve hamurun her iki tarafını hafifçe çekiştirerek uzatın.

Hamurun üzerini streç folyo ile örtün. Oda ısısında bir saat daha bekletin.

İkinci kez dinlendirdiğiniz hamurun üzerine bu karışımdan sürün, haşhaş tohumu serpin. 220 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin.

