



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİN EZMELİ EKMEK

2 su bardağı süt  
Yarım su bardağı tereyağı  
Yarım su bardağı toz şeker  
2+1/4 tatlı kaşığı instant maya  
4+1/2 su bardağı un  
Yarım çay kaşığı karbonat  
Yarım çay kaşığı kabartma tozu  
1 tutam tuz  
Dolgu için:  
Zeytin ezmesi

Süt ve tereyağını bir sos tenceresine alarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kapatın. Maya ve toz şekerini ekleyerek 5 dakika mikserde ya da derin bir kapta tahta kaşıkla karıştırın. Karışıma 4 su bardağı unu ekleyin. Hamuru bir kenara alarak yaklaşık 1 saat dinlendirin. 2 katı büyüklüğe gelen hamura yarım su bardağı un, karbonat, kabartma tozu ve tuzu ekleyin. Hamuru unlu bir tezgaha alarak dikdörtgen şeklinde açın. Arasına her tarafına gelecek şekilde zeytin ezmesi sürün. Hamurdan 6-8 şerit kesin. Bu şeritleri üst üste koyup 6 eşit parçaya daha kesin. Şeritleri yağlanmış ekmek tenceresine alın. Üzerini bir havluyla örtüp hamuru 20 dakika dinlendirin. Kabaran hamurunuzu önceden 175 derecede ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin.

