



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİN EZMELİ KEKUN BÖREĞİ

Hamuru için;  
2,5 su bardağı hazır sade kekun  
Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan sıvıyağ  
Türk kahvesi fincanıyla 2 fincan maden suyu (soda)  
Arası için;  
4-5 yemek kaşığı zeytin ezmesi  
4 yemek kaşığı susam  
Ayrıca;  
4 yemek kaşığı sıvıyağ

Hazır sade kekunu, sıvıyağ ve maden suyunu derin bir kaba aktarıp yoğurmaya başlayın. Hamur hemen toplanacak ve kulak memesi kıvamında ve hafifçe ele yapışan bir kıvam alacaktır. Hamuru iki eşit parçaya böldükten sonra üzerini kapatıp buzdolabında dinlendirin. Diğer taraftan, 22-25 santim çapındaki kelepçeli kek kalıbını ya da küçük boy bir yuvarlak veya dikdörtgen sıvıyağın 2 yemek kaşığıyla yağlayın. Kalıbın dibine 1 yemek kaşığı susam serpin. Kalan 2 yemek kaşığı sıvıyağı bir tabağa koyun. Hamur parçalarını buzdolabından çıkarıp parçalardan birini elinizi sıvıyağa batırarak kalıp büyüklüğünde açın. Hamur elastik olduğundan kalıba tam olarak oturmaz ve kendini geri çeker. Bunu önemsemeyin. Kalıba yaydığınız hamurun üzerine bol miktarda zeytin ezmesi sürün. Yağlı ellerinizle diğer hamuru da kalıp büyüklüğünde açıp üzerine yerleştirin ve üzerine bol miktarda susam serpiştirin. Tuzlu keki 5 dakika önceden 180 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında 30 dakika, üzeri altın sarısı oluncaya kadar pişirip çıkarın. Hafifçe ılınınca dilimleyerek servise sunun.