



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNLİ AÇMA

120 gram tereyağı  
2 çorba kaşığı şeker  
1 çorba kaşığı mahlep  
1 çorba kaşığı maya  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 yumurta  
2 su bardağı ılık su  
Aldığı kadar un  
20 adet siyah zeytin

Hamuru yoğurmak için şeker, maya, zeytinyağı ve yumurtayı ılık suyla birlikte karıştırın. Üzerine yavaşça unu ekleyip yumuşak bir hamur haline getirin. Bu hamuru 30 dakika kadar dinlendirin. Dinlenmiş hamurdan parçalar kopartıp uzun çubuklar yapın. Burkarak halka şekli verin. Bu halkaları elinizi yağlayarak ezilmiş zeytinlerle karıştırıp açma şekli verin. Üzerine yumurta sarısı sürüp tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. Kahvaltı için sıcak sıcak ve çayla ikram edin.