



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ AÇMA

3 su bardağı un
15 gram yaş maya
1 yumurta
1 çay bardağı çekirdeksiz zeytin
1 çay bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı mahlep
2 çorba kaşığı şeker
1 çay bardağı su
Yarım çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı susam

Derin bir kabın içinde unu, yaş mayayı, şekerini ve tuzu harmanlayıp üzerine yavaşça sıvı malzemeleri, yumurtayı ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 25 dakika dinlendirin. Daha sonra dinlenen hamuru cevizden büyük parçalara ayırın. Küp kesilmiş zeytinleri üzerine dizin. Bir miktar yağ sürün elinizle simit şekli verin ve tepsiye dizin. Üzerine susam veya çörekotu serpilebilir ve 180 derecede 35 dakika pişirin.