



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ZEYTİNLİ AÇMA

MALZEMELER:

2 çorba kaşığı şeker

1 çay bardağı sıvıyağ

40 gr. maya

100 gr. margarin

Biraz su

1 yumurta sarısı

4 çorba kaşığı zeytin ezmesi

Aldığı kadar un

Tuz

1 su bardağı ılık suda mayayı eritin. İçine şekerini koyup 5 dakika bekletin. Hamur yoğurma kabına sıvıyağ, maya, tuz, aldığı kadar unu koyup, ele yapışmayacak kıvamda hamur yapın. Hamurun üzerini nemli bir bez ile örtülüp, hamuru iki kat büyüyene kadar bekletin. Limon büyüklüğünde parçalar kopartıp, tezgahta çay tabağı büyüklüğünde açın. Üzerine margarin sürülüp, rulo şeklinde sarın. Bir ucunu sabit tutup diğer ucunu aynı yönde çevriş tepsiye 2 parmak ara ile dizin. Tepsi de 30 dakika bekletin. Üzerine yumurta sarısı sürüp, önceden ısıtılmış 150 derecede ki firma verin. 15 dakika sonra ısıyı 180 dereceye çıkartıp kızarıncaya kadar pişirin. Arzu ederseniz, üzerine çörekotu serpilebilirsiniz.

[ML® Açma için tıklayın](#)