



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ BÖREK (EKMEK HAMURUNDAN)

Malzemeler:

Yarım kilogram zeytin,
3 adet hazır ekmek hamuru,
1 adet yumurtanın sarısı,
2 yemek kaşığı domates salçası,
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı pul biber.

Hazırlanışı:

3 adet hazır ekmek hamurlarını birleştirip iyice yoğurun. Yoğurduğunuz hamurun yarısını ayırın. Diğer yarısını unlu bir tezgâhta el ile yarım santim kalınlığında açın. Küçük bir kabın içinde salça, pul biber ve sıvıyağını karıştırıp açtığınız hamurun üzerine sürün. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkararak ikiye, üçe bölerek hazırladığınız hamurun üzerine eşit şekilde dağıtıp, rulo şeklinde sarın. Yağlanmış tepsinin içine 1 santim kalınlığındaki dilimler halinde kestiğiniz hamurları dizin. Ekmek hamurunun diğer yarısını da aynı şekilde hazırlayıp tepsiye dizin. Hamurların kabarması için nemli bezle örterek 30-35 dakika bekletin. Dinlenen hamurların üzerine yumurta sarısı sürüp, orta dereceli fırında pişirin.