



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ BÖREK

4 su bardağı un
1,5 su bardağı su
Fındık büyüklüğünde yaşımaya
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
1 çay bardağı eritilmiş tereyağı (sıcak olmayacak)
İç harcı için:
1 su bardağı siyah zeytin
1 çay bardağı yeşil zeytin
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı biber salçası
Tuz, karabiber, kimyon, pul biber

Hamuru hazırlamak için, suyu geniş bir kaba alın. Üzerine yaşımaya ekleyip eritin. Un, zeytinyağı ve tuz ilave edip yoğurun. Hazırladığınız hamuru üzeri örtülü olarak oda sıcaklığında yarım saat dinlenmeye bırakın. Diğer taraftan zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp doğrayın. Soğanı rendeleyin. Tereyağını ve salça, tuz ve baharatları ekleyip kenara alın. Hamuru 8 bezeye ayırın. Unlu zeminde her parçayı pasta tabağı büyüklüğünde açın. Aralarına tereyağı sürüp dörderli olarak üst üste koyun (en üstte kalanlara yağ sürülmeyecek). Her iki parça hamuru da unlanmış zeminde tepsinizin büyüklüğünde açın. İlk parçayı yağlanmış tepsiye yerleştirin. Zeytinli harcı üzerine döküp, açtığınız ikinci parça hamuru tepsiye yerleştirin. Kalan tereyağını üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirin. Dilimleyerek ikram edin.