



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ BÖREK

2.5 su bardağı un

1/2 paket instant maya

2 çay kaşığı tuz

1/2 çay bardağı zeytinyağı

Ilık su

İç için:

150 gr. dilimlenmiş siyah zeytin

2 adet sivri biber

1'er tatlı kaşığı biber ve domates salçası

1/2 çay bardağı zeytinyağı

1'er çay kaşığı kekik ve kimyon

Üzerine:

1/2 çay bardağı sıvı yağ

Un, maya, tuz ve zeytinyağını; kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar ılık su katarak yoğurun ve yarım saat dinlendirin. İç harcı için verilen malzemeleri karıştırın. Hamuru ikiye ayırıp her birini yufka büyüklüğünde açın. Üzerlerine sıvı yağ sürüp karşılıklı uçları ortada birleştirerek dikdörtgen yapın. Tepsiye elinizle açarak yerleştirin. Üzerine sıvı yağ sürün ve zeytinli harcı yayın. Diğer yufkayı üzerine yerleştirin ve dilimleyin. 200 derece fırında pişirin.

