



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ BÖREKCİK

2,5 su bardağı un
1 çay kaşığı kuru maya
1 fincan ılık su
1 adet yumurta
125 gram oda sıcaklığında margarin
1 çay kaşığı tuz
İçi için:
1 çay bardağı doğranmış siyah zeytin
1 çay bardağı doğranmış yeşil zeytin
2 çay kaşığı kekik
Üzerine:
1 adet yumurtanın sarısı

Elenmiş unu bir kaseye alın ve ortasını havuz şeklinde açın.
Kuru maya ve ılık suyu ilave edip karıştırın.
Bu karışıma yumurta, margarin, tuz ekleyin ve iyice yoğurun.
Hazırladığınız hamurun üzerini nemli bir bezle örterek yarım saat dinlendirin.
Hamuru ikiye ayırın ve her birini yarım parmak kalınlığında açın.
Diğer tarafta 1 çay kaşığı kekiği siyah zeytinle, kalan kekiği de yeşil zeytinle karıştırın.
Birinci hamurun bir kenarına siyah zeytinli karışımı yayın ve bir tur katlayıp rulo şekli verin.
Diğer hamura da aynı işlemi yeşil zeytinli karışımla yapın.
Hamurları yarım parmak uzunluğunda kesin ve yağlanmış tepsiye dizin.
Üzerlerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin.

