



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ CEVİZLİ SİYEZ EKMEĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

400 gram siyez unu
300 gram içme suyu
15 gram zeytinyağı
100 gram ekşi maya
7 gram kaya tuzu
40 gram çekilmiş ceviz
50 gram çekirdeksiz siyah zeytin

Hamur için tuzu 30 gram suda eritin. Unu tezgaha alıp ortasını havuz şeklinde açın. Bu kısma kalan su, zeytinyağı ve ekşi mayayı ekleyip yoğurun. Hamur kıvam alınca tuzlu suyu ilave edin ve yoğurmaya devam edin. Zeytin ve cevizi ilave edip malzeme hamura karışana dek yoğurun. Hamuru geniş bir kaba alın. Kabin üzerini streç filmle kapatıp buzdolabına kaldırın ve en az 12 saat boyunca dinlendirin. Sürenin sonunda buzdolabından alıp iki eşit parçaya ayırın. Parçaları arzunıza göre şekillendirin. Pişirme kağıdı serilmiş bir fırın tepsisine veya bir kalıba yerleştirin. Hamur iki katı büyüklüğe erişene dek oda sıcaklığında bekletin. Önceden ısıtılmış 240 derece fırında 30-40 dakika pişirin.

