



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ EKMEK (KIBRIS)

Ümit Usta

1 kilo (4 ekmeklik) ekmek hamuru ya da malzemesi
500 gram siyah zeytin
2 adet kuru soğan
1 su bardağı sıvıyağ
1,5-2 çorba kaşığı kuru nane
Tuz

Zeytinlerin çekirdeklerini çıkartıp, kıydıktan sonra, ince ince kıyılmış kuru soğan kuru nane, sıvıyağ ve yeterince tuz ile iyice ovalım.

Hamura ilave edip, yoğurarak iyice karıştıralım.

Limon büyüklüğünde parçalar kopartıp, avucumuzun içinde yuvarladıktan sonra, önceden yağladığımız fırın tepsisine aralıklı olarak dizelim. Mayalanıp, kabarması için sıcak bir ortamda en az yarım saat dinlendirelim. Önceden ısıttığımız fırında pişirip, ister sıcak, ister de soğuk olarak servis yapalım.

Not: Kıbrıs mutfağına aittir. Ekmek hamurunu kendiniz yapmak isterseniz malzemesi; un, tuz, maya ve sudan yapılmaktadır.