



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZEYTİNLİ EKMEK

400 gr beyaz un
100 gr tam buğday unu
350 gr su
100 gr ekşi maya
1 çay kaşığı instant maya
150 gr siyah zeytin
1 tatlı kaşığı tuz

Oda sıcaklığında suya, ekşi maya ve instant mayayı ekleyip karıştırın. Mayalar iyice çözülünce üzerine beyaz unu ve tam buğday ununu karıştırın. Tuzu da ekleyip tüm malzemeler iyice karışana kadar kasede karıştırın. Ardından hamuru tezgaha alıp ezmeden 6-7 dakika yoğurun. İçine çekirdeğini çıkartıp doğradığınız zeytinleri koyun ve yoğurmaya devam edin. Tekrar kaseye alıp üzerini nemli bir bezle örtün. 2 saat kasede bekletin ve her yarım saatte elinizi ıslatıp bohça kapatır gibi hamuru 4 köşesinden katlayın. 2 saatin sonunda tezgahı unlayıp hamuru tezgaha alın ve parmak uçlarınızla çok ezmeden genişletin. Kabaca bir kare haline gelince ekmeği köşegenleri boyunca kesin. Her bir üçgen parça 1 ekmeğe olacak. Bu sırada fırını altlı üstlü 240 dereceye ısıtın. Fırın taşını ortanın bir alt rafına yerleştirin. Kullanmadığınız bir market kartı veya kredi kartını iyice temizleyin. Ekmeği bir pişirme kağıdının üzerine alın. Üçgenin geniş kısmı önünüze gelecek şekilde, sağ ve sol tarafına yatay çizgiler olacak şekilde kartı bastırarak iki yarık açın. Yatay çizgilerin üzerine biraz daha dik bir şekilde birer yarık daha açın. Onların da üzerine daha dik bir şekilde yarıklar açın ve en son ortaya dik bir yarık açın. Yarıkları elinizle biraz daha genişletin ve ayırdığınız zeytinlerden üzerine yerleştirin. Ekmeği fırına atınca fısıfısla fırın yüzeyini ıslatın ve kapağını kapatın. Sıcaklığını da 220 dereceye düşürün. 13-15 dakika içerisinde ekmeğiniz hazır.

