



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ EKMEK

2 yumurta birinin sarısı üzerine

1 su bardağı süt

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı ılık su

1 paket yaş maya

2 yemek kaşığı şeker

1 tutam tuz

Yeterince un

Arası için:

1 kase çekirdekleri çıkartılmış zeytin

Üzeri için:

50 gr margarin

Açmak için:

Nişasta

Mayayı ılık su ile eritiyoruz ve 1 yumurta sarısının haricindeki malzemeleri sırasıyla ilave edip kulak memesi kıvamında bir hamur elde ediyoruz.

Hamurumuzu oda sıcaklığında 1 saat mayalıyoruz.

Zeytinlerimizi robottan geçitiyoruz.

Mayalanan hamurumuzdan yumurta büyüklüğünde 6 beze yayıp nişasta yardımı ile tabak içi kadar açıyoruz ve aralarını nişastalayarak 1.2 cm kalınlığında açıyoruz.

Arasına zeytin sürüp dikdörtgen kek kalıbımızın genişliğinde rulo yapıyoruz.

Kek kalıbımızı yağlayıp ruloyu kalıba alıp elimizle iyice bastırarak düzeltiyoruz.

Yumurta sarısı sürüp üzerine 50 gr erimiş margarin gezdiriyoruz ve çörek otu serpererek yarım saat dinlendirip önceden ısınmış 200 dc fırında pişiriyoruz.

