



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNLİ EKMEK

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

1 kg tam buğday unu  
1 paket instant maya  
1 tutam tozşeker  
1 tutam tuz  
2.5 su bardağı ılık su  
1.5 su bardağı kıyılmış siyah zeytin  
1/2 su bardağı kıyılmış yeşil zeytin  
5-6 dal kıyılmış kekik  
Üzerine:  
Çörekotu

Unu eleyip geniş bir kaba alın. Üzerine maya, tozşeker ve tuz ilave edip karıştırın. Azar azar su ekleyerek hamuru yoğurun. Zeytinleri ve kekiği ilave edin. Hamurun üzerini kapatıp 10-15 dakika sıcak bir yerde mayalandırın. Daha sonra yeniden yoğurup 8 parçaya ayırın. Her parçaya ekmek formu verip pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsinine yerleştirin. Üzerlerini bıçakla çizip çörekotu serpin. Tepsinin üzerine bir bez örtüp bu şekilde 10 dakika daha mayalandırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra kurumaması için üzerine nemli bir bez örtün. Dilimleyerek servis yapın.

