



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ EKMEK

300 mililitre ılık su
1 çorba kaşığı zeytinyağı
450 gram un
1 su bardağı çekirdeği çıkarılmış zeytin
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
4 çay kaşığı kuru maya
50 gram toz parmesan peyniri
10 yaprak fesleğen

Fesleğenleri doğrayın. Unu eleme aracınız varsa birkaç kez elekten geçirerek inceltin. Geniş bir seramik kap içinde inceltilmiş un, kuru maya, zeytinyağı, su, tuz ve toz şekeri karıştırıp hamur haline gelene kadar yaklaşık 20 dakika yoğurun. İşlem tamamlanmadan 5 dakika önce toz parmesan peynirini, zeytini ve fesleğenleri bu hamura ekleyin.

Hamuru düz bir tabağa yerleştirip üzerini pamuklu bir kumaş ile kapatın, 30 dakika dinlenmeye bırakın. Bu arada fırın sıcaklığını 190-200 dereceye getirin, fırın tepsinizi hafif yağlayın ya da fırın kağıdı ile kaplayarak hazırlayın.

Dinlenen hamurunuzu istediğiniz şekli verin ve üzerini hafifçe ıslatın. Fırına yerleştirdikten maksimum 50 dakika sonra sıcak ekmeğinize kavuşabilirsiniz.

Not: Hamurun güzel bir şekilde mayalanması için dinlenme yeri olarak ışıklı bir dolap ya da hafif ılık bir ortam seçebilirsiniz.

