



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ EKMEK

60 gr yaş maya
1 çay kaşığı şeker
2.5 su bardağı sıcak su (kaynar su değil)
4 su bardağı un
4 su bardağı kepek unu
5 çay kaşığı tuz
2.5 çorba kaşığı tereyağı (oda sıcaklığında)
Üzeri için:
Susam
Çörekotu
Ay çekirdeği içi

Mayayı şekerli sıcak suda eritin. Diğer tarafta beyaz unu, kepek ununu ve tuzu bir kaba aktarın. Tereyağını ekleyin. Ekmek kırıntısı gibi bir görünüm alana dek kısa bir süre karıştırın. Şekerli suda erittiğiniz mayayı, unlu karışıma ekleyin. Biraz yoğurun. Siyah zeytini ilave edin. Zeytinler hamura eşit bir şekilde dağılana kadar tekrar yoğurun. Hamuru ılık bir ortamda iki katı kabarana kadar bekletin. Hamurun tümüne yuvarlak bir form verin. Hafifçe yağlanmış tepsiye aktarın. Üzerine susam, çörekotu ve ayçekirdeği içi serpin. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 40 - 50 dakika pişirin. Servis yapın.