



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ EKMEK

3 su bardağı un
1 paket kuru maya
1 su bardağı su
13-14 adet siyah veya yeşil zeytin
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz

Büyük bir cam kase içerisine 3 su bardağı unu ve 1 paket kuru maya ilave edin. Üzerine bir yemek kaşığı zeytinyağını ekleyin. Zeytin dilimlerini karışıma ekleyin ve 1 su bardağı su ilave ettikten sonra tüm malzemeleri güzelce yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru üzerine biraz un serpiştirip kase içerisine alın ve streç film ile kapatarak mayalanması için 150 dakika bekletin. Bekleme süresi bittiğinde hamuru un serpiştirdiğiniz zemin üzerine alarak içindeki havayı çıkarın ve ikinci mayalanma işlemi için tekrar kaba alarak üzerini streç film ile kapatın. İkinci mayalanma süresi için 60 dakika daha hamuru bekletin. Süre bittiğinde pişirme kağıdı serdiğiniz tepsinin üzerine hamuru alın. Hamurun üst tarafını çizdikten sonra fırında 200 derecede, 25 dakika pişirin.

