



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ EKMEK

- 1 ay bardağı yoğurt
- 1 ay bardağı sıcak su
- Yarım ay bardağı zeytinyağı
- 3 su bardağı beyaz un 1-2 yemek kağığı un fazladan gerekebilir
- 2 ay kağığı tepeleme kuru maya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kağığı toz Őeker
- 1 tatlı kağığı tuz
- 3 yemek kağığı dolusu zeytin ezmesi
- 1 yemek kağığı dolusu çekirdek içi

Derin bir kaseinin içine yoğurt sıcak su Őeker ve mayayı koyup çırpma teliyle karıştırıyoruz. Ardından un, tuz ve kabartma tozunu koyup bir spatula yardımıyla topluyoruz. Yumuşak ele yapışan bir hamur olmalı. Üstünü kapatıp sıcak bir yerde mayalamaya bırakıyoruz. İki katına çıkan hamuru un serpilmiş tezgaha koyuyoruz. Elimizle hafifçe bastırarak açıyoruz. Üzerine zeytin ezmesi sürüp rulo yapıyoruz. Yağlı kağıt serilmiş baton kek kalıbına yerleştirip üstünü hafifçe yağlayıp çekirdek serpiyoruz. Sonra soğuk fırına sürüp 180 dereceye getiriyoruz. Nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz.

