



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNLİ EKMEK

3,5 su bardağı un  
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 yumurta  
100 g margarin  
1 çay bardağı ılık süt  
Dolgu:  
1 su bardağı çekirdeksiz siyah zeytin  
Üzeri için:  
1 yumurta sarısı  
Çörekotu  
Susam

Mayayı un ile karıştırın. Üzerine tuz, şeker, yumurta, margarin ve sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 40-45 dakika dinlendirin.

Tekrar yoğurup iki eşit parçaya bölün. 0,5 cm kalınlığında dikdörtgen şeklinde açın. Üzerlerine zeytinleri yayıp rulo yapın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp birinin üzerine susam, diğerine de çörek otu serpin. İki ruloyu birbirine dolayın, uçlarını birleştirerek iki renkli burgulu halka oluşturun. Yağlanmış fırın tepsisine alıp 30 dakika bekletin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış) Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika