



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNLİ EKMEK

500 gr un  
1 paket Instant Maya  
2.5 ay bardağı ılık su  
1 tutam toz eker  
1 su bardađı siyah zeytin  
2 orba kaşığı siyah zeytin ezmesi.  
Üzeri için:  
Haşhaş tohumu.

Una maya, toz eker ve ılık suyu ekleyip yoğurun. Hamurun üzerini birkaç kat bez ile örtüp 10 dakika mayalandırın. Hamuru tekrar yogurup un serpilmiş düz bir zeminde merdaneyle dikdörtgen olarak açın. Hamurun zerine önce zeytin ezmesini sürün. ekirdekleri çıkartılıp dilimlenmiş zeytinleri hamurun üzerine yayın. Hamuru uzun kenarından rulo şeklinde sarın. Ortadan kesip üzerlerini hafifçe ıslatın. zerine haşhaş tohumu serpin. Hamurları yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerini örtüp 10 dakika daha mayalandırın, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-40 dakika arası pişirin. Soğuması için üzerini ıslak bir bez ile örtün. Dilimleyerek servis yapın.

[ML@ iek Ekmek için tıklayın](#)

---