



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ EKMEK

- 1 çorba kaşığı maya
- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 4 su bardağı un
- 1 su bardağı çekirdekleri çıkartılmış zeytin
- 2 çorba kaşığı nane
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 2 soğan

Ilık süte maya ve şekerini koyup kabartın. Mayalı sütü bir kaba alın içine un koyun ve yoğurun içine sıvı yağda ilave edin. Hamuru toparlamak için isterseniz ılık su ekleyebilirsiniz. Eksik gelirse un ilave edin. Hamuru çok sert yapmayın ki biraz kabarsın. Ayrı bir yere küp küp kesilmiş soğan, çekirdeksiz zeytin ve naneyi hazırlayın. Hamura ilave edin. Yoğurun ve yağlanmış tepsiye dizin. 1 veya 2 Saat kadar mayalandırın. Miktarları azaltıp çoğaltabilirsiniz. 200 derecelik fırında üstleri kızarana kadar pişirin.
