



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ EKMEK

- 2 yemek kaşığı (70 gr) margarin
- 4 su bardağı un
- 2 su bardağı su
- 1 su bardağı çekirdeği çıkartılmış siyah zeytin
- 1 adet yumurta beyazı
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 paket kuru maya
- 1,5 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz

Tüm malzemeleri bir karıştırma kabında yoğurun. Stretch film ile kabın üzerini sıkıca kapatıp, ılık bir yerde hamur 2 katı kabarana kadar dinlendirin. Yeteri kadar kabardıktan sonra büyük bir yuvarlak haline getirip üzerine yumurta beyazı ve yoğurt sürün. 200 derece fanlı fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Biraz soğuduktan sonra servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.03.2024