



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ EKMEK

500 gram un
25 gram yaş maya
2 tatlı kaşığı tozşeker
1 tatlı kaşığı tuz
150 gram çekirdeği ayıklanıp küçük parçalanmış zeytin
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 adet yumurta sarısı

Unu eleyip ortasını açın. Mayayı ufalayarak ekleyin ve bir miktar ılık su ile ıslatın. Yumurta sarısı hariç bütün malzemeyi ekleyip, ılık su ilavesi ile orta kıvamda bir hamur elde edin. 15 dakika dinlendirdikten sonra 4 eşit parçaya bölüp yuvarlak şekil verin. Bir süre mayalandırıp, üzerine yumurta sarısı sürün. 180 derece fırında, ekmek içini çekinceye kadar pişirin.

[ML® Kalıpta Cevizli Ekmek için tıklayın](#)