



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ EKMEK

5 gram yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2,3 su bardağı un
1,5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı mahlep
1 çay bardağı zeytin
100 gram çekirdeksiz siyah zeytin

Derin bir kabin içinde ılık sütü ve mayayı karıştırın. Üzerine 3 çorba kaşığı kadar un serpin ve kabarcıya kadar 10 dakika bekletin. Üzerine şeker, tereyağı, mahlep, kalan unuyla birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuşak mayalı bir hamur hazırlayıp 30 dakika üzerinin kapalı olarak kabarması için bekleyin. Daha sonra hamuru unlanmış zeminde açıp üzerine kıyılmış zeytinleri serin. Elinizle bastırıp rulo şeklinde sarın. İkiye kesip tepsiye dizin. Tepside 20 dakika kadar biraz kabarmasını bekleyin ve 200 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın. Servis tabağına alıp çayın yanında ikram edin.