



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ EKMEKÇİKLER

<https://www.droetker.com.tr>

3 - 3,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 tatlı kaşığı tuz
0,5 tatlı kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı ılık su
İç malzeme:
5 - 6 adet kurutulmuş domates
1,5 su bardağı siyah zeytin
2 tatlı kaşığı kekik
Üzeri için:
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Unu derin bir kaba eleyin, mayayı ekleyip kaşık ile karıştırın. Tuz, toz şeker, zeytinyağı ve ılık suyu ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp mayalanması için ılık ortamda 30 dakika bekletin.

Kurutulmuş domatesleri küp şeklinde doğrayın. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp küçük doğrayın. Kekik, kurutulmuş domates ve zeytinleri karıştırarak iç malzemeyi hazırlayın.

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Mayalanan hamuru tezgah üzerine alıp kısa bir süre yoğurun. Merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın, üzerine iç malzemeyi yayın ve rulo şeklinde sarın. Bu ruloyu 10 eşit parçaya kesin. Her birini elinizde yuvarlayıp fırın tepsisine aralıklı sıralayın. Üzerlerine fırça yardımı ile zeytinyağı sürün. 20 dakika bekletip pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.

