



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ HAMUR

3 ekmek hamuru
Yarım kilo siyah zeytin
1 ay bardağı sıvıyağ
2 orba kaşığı salça
1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı kırmızı biber

Ekmek hamurlarım bir kabın içerisinde birleştirin. Hamurun yarısını tezgahın üzerine alıp elinizle açın. Hamurun üzerine 1 çorba kaşığı salça, kırmızıbiber ve sıvıyağdan biraz sürün. ekirdekleri çıkartmış zeytinlerini salçalı karışımı yaptığınız hamurun üzerine serpin. Hazırladığınız hamuru rulo şeklinde sarın. Bir santim kalınlığında dilimleyip yağlanmış fırın tepsisine dizin. Diđer kalan hamurun yarısına da aynı işlemi uygulayın. Hamurların kabarması için yarım saat kadar tepsiide bekletin. Daha sonra yumurta sarısı sürüp orta dereceli fırında 35-40 dakika kadar pişirin.