



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ KAPLUMBAĞA EKMEK

- 1 su bardağı ılık süt
- 1 küçük çay bardağı su
- 2 yemek kaşığı dolusu margarin
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tane yaş maya
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 kase doğranmış zeytin
- 2 yumurta 1 sarısı yüzüne

Öncelikle süt şeker su ve maya 5 dk bekletip köpürtelim daha sonra diğer malzemeleri ekleyelim yumuşak bir hamur elde edelim elimizi arada sıvı yağ ile sıvayıp hamuru öyle yoğuralım hamurumuzu bekletmeden şekil verelimki mayalanırsa şekil vermek güç oluyor hamurumuzun ortasını açalım ve içerisine zeytinlerimizi ekleyip kapatalım yuvarlayıp gövdeyi oluşturalım sonra ellerine ayağını yapalım bir bıçak yardımı ile üzerini yapalım bıçağı her seferinde ucunu sıvı yağ ile yağlayalım ki şekil düzgün olsun şekilde görüldüğü gibi kenarları kesmeyecek şekilde derinden şekil vermeliyiz sonra üzerine yumurta sarısı sürüp 30 dk bekletelim ve sıcak fırına verelim 180 derecede pişirelim.

