



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ KEPEKLİ EKMEK

2,5 su bardağı kepekli un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su
1 yumurta
1 çay bardağı kıyılmış zeytin
2 çorba kaşığı süt

Derin bir kabın içinde maya ve ılık suyu karıştırın. Üzerine un, şeker ve tuzu ekleyip yumurtayı kırın, yumuşak bir hamur yoğurun. Bu karışımı kabarması için yarım saat bekletin. Hamuru kabarmaya başladıktan sonra içine küçük doğranmış zeytinleri ekleyin, tezgâhta küçük hamurlar yapıp tepsiye yerleştirin. Üzerine sütü karıştırıp sürün. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirip sıcak sıcak servis yapın.