



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNLİ MAYALI ÇÖREK

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 paket kuru maya  
2 adet yumurta (birinin sarısını ayırın)  
½ su bardağı sıvı yağ  
1,5 çorba kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
2,5 su bardağı ılık süt  
5 su bardağı kadar un  
Arası için:  
Eritilmiş tereyağı  
Zeytin ezmesi

Unu yoğurma kabına koyun. Kuru maya, toz şeker ve tuzu da ekleyip kaşıkla iyice karıştırın. Ortasını havuz gibi açıp yumurtayı, ılık sütü ve yağı koyup iyice yoğurun. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur yapın. Gerekirse biraz daha un ekleyebilirsiniz. Üzerini nemli bir bezle örterek sıcak bir ortamda hamur iki katı olana kadar mayalandırın. Mayalanmış hamuru tezgaha alıp üç eşit parçaya bölün. Tezgaha bir miktar un serpip parçalardan birini merdane yardımıyla bir santimetre kalınlığında dikdörtgen şeklinde açın. Arasına bir çorba kaşığı tereyağı sürün. Zeytin ezmesini de bir bıçak yardımıyla, her yerine eşit miktarda sürüp rulo şeklinde sarın. İki parmak kalınlığında parçalar kesin ve yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirin. Diğer parçalar bitene kadar işleme devam edin. Üzerine yumurta sarısı ve çörek otu serpip önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirin.

