



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNLİ SOĞANLI EKMEK

5 su bardağı un  
1 adet yaş maya  
1 su bardağı ılık süt  
1 su bardağı sıcak su  
1 çorba kaşığı tozşeker  
1 çay bardağı zeytinyağı  
2 adet soğan  
15 adet zeytin  
Yarım tatlı kaşığı pulbiber  
5-6 adet kurutulmuş domates  
6 dal dereotu  
2 dal maydanoz  
1 çorba kaşığı tuz

Unu geniş bir kaba alın. Ayrı bir yerde mayayı sütün yarısı ile açıp, una ilave edin. Kalan süt ve sıcak suyu ekleyip karıştırın. Tozşeker, yarım çay bardağı zeytinyağı ve tuz ilave edip karıştırın. İki saat dinlendirip, sekiz veya dokuz bezeye ayırın. Ayrı bir yerde küp doğranmış soğanı yarım çay bardağı zeytinyağında karamelize olana dek karıştırın. Ocaktan almaya yakın pulbiber ekleyin. Ocaktan alıp, doğranmış kuru domates, dilimlenmiş zeytin, kıyılmış dereotu, maydanoz ve tuz ekleyip karıştırın. Bezelerin içlerine bu harçtan pay edip, yağlanıp unlanmış küçük boy kek kalıplarına yerleştirin. Üzerlerine sıvıyağ sürüp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin. Ilık olarak servis yapın.

