



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ SOMUN EKMEĞİ

25 gr yaş maya
1 çay kaşığı şeker
1 su bardağı sıcak su (kaynar değil)
1.5 su bardağı un
1.5 su bardağı kepek unu
2 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı margarin
1/2 su bardağı çekirdeksiz siyah zeytin
Üzerine:
Susam (ya da çörekotu, ayçiçek çekirdeği içi)

1. Mayayı şekerli sıcak suda eritin.
2. Diğer tarafta beyaz unu, kepek ununu ve tuzu bir kaba aktarın.
3. Yumuşamış yağını ekleyin. Ekmek kııntısı gibi bir görünüm alana dek kısa bir süre karıştırın.
4. Şekerli suda erittiğiniz mayayı, unlu karışıma ekleyin. Biraz yoğurun. Siyah zeytini ilave edin. Zeytinler hamura eşit bir şekilde dağılına kadar tekrar yoğurun.
5. Hamuru ılık bir ortamda iki katı kabarana kadar bekletin. Hamurun tümüne yuvarlak bir form verin. Hafifçe yağlanmış tepsiye aktarın. Üzerine susam, çörekotu ve ayçiçek çekirdeği içi serpin.
6. 180 °C derece önceden ısıtılmış fırında 40 [?] 50 dakika pişirin. Servis yapın.

