



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ TAZE SOĞANLI VE YUMURTALI EKMEK

8 yemek kaşığı kuru maya
10 su bardağı un
4 çay bardağı yoğurt
8 adet yumurta
4 su bardağı ılık süt
4 çay kaşığı tuz
8 adet Kurutulmuş kırmızı biber
10 dal Taze soğan
4 demet ısırgan otu
6-7 adet Haşlanmış patates
1,5 su bardağı Siyah zeytin
1,5 su bardağı Beyaz peynir
6 çay bardağı eritilmiş sana

Kuru biberi ılık suda bekletin. Bir kabın içinde ılık sütle mayayı eritin. Süt, yumurta, yoğurt, yağ, tuz ve un koyun. Yoğurup yumuşak bir hamur tutun. Hamuru üstü kapalı olarak en az 40 dakika dinlendirin. İyice yıkadığınız yeşil soğanları ve ısırganotunu ayıklayıp, ince ince kıyın. Beyaz peyniri rendeleyin. Kırmızı biberi doğrayın. Haşlanmış patatesi küp küp doğrayın, Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın. Bütün bu malzemeleri hafifçe karıştırın. Bu harcı mayalanan hamurla birlikte de yoğurun. Yuvarlak bir kek kalıbını yağlayın, hamuru yerleştirip 35 dakika bekletin. 250° fırında 40 dakika pişirin.

