



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ TOMBİK EKMEK

[Sahrap Soysal](#)

7 su bardağı un
2 paket toz maya (11 gr x 2 adet ya da ½ paket yaş maya (42 gr'lık paketin yarısı))
2 çay kaşığı tuz
1 su bardağı ılık su
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı file zeytin
2 adet yumurtanın sarısı

Unu derin bir kaba aktarın tuz ve toz mayayı üzerine ekleyin. Toz mayayı piyasada kabartma tozu paketlerine benzer paketlerde kolayca bulabilirsiniz. Bu mayanın kullanımı çok kolaydır ve hamurun toplanmasına da çok yardımcı olur.

Unlu karışımı elinizle karıştırıp üzerine sırasıyla ılık su, yoğurt ve sıvıyağı ilave ederek yaklaşık 4-5 dakika, kulak memesinden biraz daha sert bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Üzerine nemli bir peçete örtüp oda sıcaklığında yaklaşık 25-30 dakika dinlendirin.

Dinlenip kabaran hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın.

Parçaları avuçlarınız arasında yuvarlayıp ortasında çukur oluşturun. Bu çukurlara birer yemek kaşığı kadar peçeteyle kurulanmış ve doğranmış yeşil zeytin koyup kapatın. (bir başka yöntem de zeytinleri hamura karıştırmak ve hamuru tekrar yoğurduktan sonra şekil vermektir)

Hazırladığınız tombik ekmekleri sıvıyağla hafifçe yağladığınız fırın tepsinde aralıklı olarak yerleştirin.

Üzerlerine fırça yardımıyla çırpılmış yumurta sarısı sürüp 5 dakika önceden 200 dereceye ayarladığınız fırında yaklaşık 20 dakika, kabarıp üzerleri altın sarısı oluncaya kadar pişirin. Mayalı ekmeği pişirirken daha yumuşak olması için fırının en altına bir tas dolusu su koyabilirsiniz. Böylece buharlaşan su ekmeğin daha yumuşak olmasını sağlayacaktır. Fırından çıkarıp ılık ya da soğuk haldeyken servis yapın.