



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNLİ VE BİBER SOSLU EKMEK

250 gr tam buğday unu  
Yarım paket Pakmaya Ekşi Mayalı Esmer Ekmek Harcı  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 adet yumurta  
200 ml ılık su  
50 gr doğranmış zeytin  
1 tatlı kaşığı hazır biber sos (ajvar)

Unları, Pakmaya Ekşi Mayalı Esmer Ekmek Harcını ve tuzu hamur yoğurma kabında karıştırın. Ilık suyu ve zeytinyağını ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun. Hamurun üzerini bir bezle örtün, oda ısısında 30 dakika bekletin. Dinlendirdiğiniz hamuru tekrar yoğurun. Dilimlenmiş veya doğranmış zeytin ile hazır biber sos ekleyip biraz daha yoğurun. Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde yuvarlak ekmek şeklinde formunu tamamlayın. Üzerini örtüp 30 dakika daha dinlendirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pişirin. Fırının ısısını 180 dereceye indirin, 20 dakika daha pişirdikten sonra fırından alın.

