



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ VE DEREOTLU EKMEKLER (5 KİŞİLİK)

Malzemeler

Bir Buçuk Su Bardağı Ilık Süt
Bir Buçuk Çorba Kaşığı Toz Şeker
Kibrit Kutusu Büyüklüğünde Yaş Maya
1 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Sıvı Yağ
Yarım Demet Dereotu
Alabildiğince un
Tuz
İçine:
Zeytin Ezmesi
Üzerine:
1 Adet Yumurtanın Sarısı

Yemeğin Tarifi

1- Ilık süt ve şekeri bir kaptaki karıştırın. Mayayı ilave edin. Yaklaşık 10 dakika bekletin. Üzerine 1 adet yumurtayı ilave edin ve karıştırın. Sonra 1 su bardağı sıvı yağı, ince kıyılmış yarım demet dereotunu, alabildiği kadar un ve tuzu ekleyin. 2- Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Üzerine nemli bir bez örtterek, yaklaşık bir saat mayalanmasını bekleyin. 3- Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparın. Elinizde yuvarlayıp, açın. Ortasına 1 çay kaşığı zeytin ezmesi koyun. Ağızını büzerek, kapatın. Ters çevirin ve yağlanmış tepsiye dizin. 4- Üzerine bir fırça yardımıyla yumurtanın sarısını sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin