



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI AÇMA

3 su bardağı tam buğday unu  
3 çorba kaşığı şeker  
20 gram yaş maya  
1 çorba kaşığı tuz  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı ılık su  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Üzeri için:  
2 yumurta sarısı  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 çay bardağı ince doğranmış zeytin

Yoğurma kabının içinde yaş mayayı ve ılık suyu karıştırıp 5 dakika kadar bekletin. Üzerine şeker, tuz, su ve yağı ekleyip karıştırın. Son olarak da kepekli unu üzerine döküp yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur yapıp 15 dakika kadar bekletin. Dinlenen hamurdan parçalar kopartıp sıvı yağla yağlanmış zeminde elinizle açıp içine zeytinleri de içine ekleyip sürüp rulo yapın. Simit şeklinde katlayıp tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. Çıkınca ister sıcak olarak isterseniz de soğuk ikram edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.01.2024