ZEYTİNLİ TUJİ

1 paket instant maya
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 adet yumurta beyazı
2 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı sıvıyağ
3 – 3,5 su bardağı un
İçi İçin;
1 su bardağı siyah zeytin
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Üzeri İçin;
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı süt
1 çay kaşığı toz şeker

Unun yarısı instant maya ve toz şeker ile kuru olark karıştırılır.
Üzerine yoğurt, ılık su, tuz, yumurta beyazı sıvıyağ ilave edilir, yoğurmaya başlanır.
Daha sonra kalan un azar azar eklenerek yoğrulur, orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır. Üzeri kapatılarak 45 dakika dinlenmeye bırakılır.
Bu arada zeytinli tujinin iç malzemesi hazırlanır. Zeytinler elma soyar gibi soyularak çekirdekleri temizlenir ve kıyılır. Üzerine dövülmüş sarımsak, zeytinyağı ve kırmızı pul biber eklenir, karıştırılır.
Dinlenen hamurdan kayısı kadar parçalar alınır, unlu zeminde merdane ile oval şekilde açılır. Ucuna iç konur, diğer ucu üçgen kesilir ve rulo yapılır.
Çörekler yağlanmış tepsiye bir parmak ara ile dizilir. 20 dakika daha fırına vermeden önce bekletilir.
Süre sonunda çöreklerin üzerine yumurta sarısı, süt ve toz şeker karışımı sürülür. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Sıcak yada ılık olarak servise sunulur.

Not: Zeytinli tuji, zeytin ezmesi kullanılarak da hazırlanabilir.