



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ZEYTİNLİ ÇAY EKMEĞİ



1 paket çabuk maya
1 su bardağı ılık su
Yarım su bardağı ılık süt
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 küçük kase biberli yeşil zeytin
Üzeri için:
2 çorba kaşığı zeytinyağı

- # Ilık süt, ılık su, tuz, zeytinyağı ve unla karıştırılmış maya bir kaba konur karıştırılır.
- # Üzerine yumuşak kıvamda bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır, 45 dakika bekletilir.
- # Süre sonunda kıyılmış zeytin ve kuru nane eklenir. Alt üst ederek yoğrulur. Yarım saat kadar daha bekletilir.
- # Sonra hamur 16 eşit parçaya ayrılır, yuvarlanır, yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
- # 10 dakika daha belettikten sonra üzerlerine zeytinyağı sürülür. 190 derece sıcak fırına verilir, pembeleşene kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servis yapılır.

Not: Bu tarife ilave olarak kuru reyhan, kuru domates, siyah zeytin de eklenebilir.