DOMATESLİ EKMEK

1 kase kuru domates
1 paket yaş maya
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
1 adet kesme şeker
1 adet yumurta
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar un
Üzeri için:
Sıvıyağ

İlk işlem olarak domateslerin üzerine soğuk su konur ve beklemeye bırakılır.
Yoğurma kabına ılık su, şeker ve yaş maya konur, parmak uçlarıyla iyice karıştırılır.
Sonra ılık süt, yumurta, zeytinyağı ve tuz bırakılır.
Kısa süre daha karıştırdıktan sonra ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır, ılık bir ortamda 45 dakika dinlendirilir.
Yumuşayan domatesler süzgece çıkarılır. Bir kaç parçaya kesilir.
Dinlenen hamura doğranan domatesler katılır, homojen dağılacak kadar yoğrulur.
Domatesli hamurun üzeri kapatılır, yarım saat daha dinlendirilir.
Süre sonunda hamur 6 eşit parçaya ayrılır, top şeklinde yuvarlanır.
Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 15 dakika daha bekletilir.
Ekmeklerin üzerine fırçayla sıvıyağ sürülür. Bıçakla kesik atılır.
190 derece, ılık fırına verilir. Yarım saat pişirilir.

Not: Ekmeğin lezzetini arttırmak için 1 çay kaşığı kuru kekik de ilave edilir.