



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

## ZEYTİNLİ ÇÖREK



Yarım kibrit kutusu büyüğünde yaş maya  
1,5 Su bardağı ılık süt  
2 Adet kesme şeker  
1,5 Tatlı kaşığı tuz  
1 Çay bardağı sıvıyağ Yarım demet dereotu  
2 Adet yumurta  
Alabildiği kadar un  
1 Su bardağı zeytin ezmesi  
Çörekotu

- # Çukur bir kaba yaş maya, ılık süt, kesme şeker, bir yumurtanın tümü, diğer yumurtanın sarısı konur, iyice karıştırılır.
- # Üzerine sapları atılmış, yaprakları ince kıyılmış dereotu, sıvıyağ, tuz ve yoğurdukça un eklenir.
- # Ele yapışmayacak yumuşaklıkta, kıvam alana kadar un eklenir ve yoğrulur. Üzeri kapalı olarak 1 saat mayalandırılır.
- # Mayalanan hamur 28 eşit parçaya ayrılır. Her parça çay tabağı büyüğünde oklavayla ya da parmak uçlarıyla açılır.
- # Ortasına 1 tatlı kaşığı kadar zeytin ezmesi konur, ağız büzülerek kapatılır, ters tarafı yağlanmış tepsiye konur.
- # Bütün parçalara aynı işlem uygulanır ve bütün çörekler aralıklı olarak tepsiye dizilir.
- # Çörekler, tepside yarım saat kadar dinlendikten sonra üzerlerine ayrılan yumurta sarısı sürülür ve çörek otu serpilir.
- # Tepsi soğuk fırına konur, 200 dereceye ayarlanır. Çörekler kızarana kadar pişirilir.
- # Taze olarak servis yapılır.

**Not:** Zeytin ezmesi mevcut değilse, çekirdekleri çıkarılmış zeytin, ince ince doğranarak ya da robottan geçirerek de aynı harç elde edilmiş olur.