# ZEYTİNLİ ÇÖREK

Yarım kibrit kutusu büyülüğünde yaş maya
1,5 Su bardağı ılık süt
2 Adet kesme şeker
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay bardağı sıvıyağYarım 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 yoğurulur. Üzeri kapalı olarak 1 saat mayalandırılır.
# Mayalanan hamur 28 eşit parçaya ayrılır. Her parça çay tabağı büyüklüğünde oklavayla ya da parmak uçlarıyla açılır.
# Ortasına 1 tatlı kaşığı kadar zeytin ezmesi konur, ağzı 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.