

Zeytinli Acma

Malzemeler

3 su bardagi ilik sut

1 paket kuru maya

2 yemek kasigi toz seker

1 tatli kasigi tuz

1 su bardagi yag

Alabildigine un

Ic dolgusu icin 1 kase zeytin ezmesi

Yapilisi

Ayri bir kabin icerisinde ilik sut ve kuru mayayi karistirin ve beklemeye alin.

Bu sirada baska bir kabin icerisine tuz, seker ve sivi yagi ilave edin karistirin ve son olarak sutlu maya karisimini da ekleyip yeniden karistirin.

Yavas yavas un eklemeye baslayin, hamuru gayet yumusak olacaktir.

Son olarak ele biraz yapisir haldeyken hamuru yogurmayi birakabilirsiniz, sutlu-yagli olan hamur kendini cabuk toparlayacaktır.

Calistiginiz kabin agzini siki kapatarak sicak ortamda mayalanmasini saglayiniz.

Mayalandiktan sonra elinize bir miktar sivi yag alarak hamurdan bir parca koparin icine zeytinli acma yapmak isterseniz bir tatli kasigi kadar zeytin ezmesi koyun ve burkerek simit seklini verin.

Uzerine yumurta sarisi surun ve susam ve corek otu serpin.

Onceden isitilmis firinda 200 derecede pisirin.