

Zeytinli Bitta

Malzemeler

300 gram un, elenmis
4 yemek kasigi zeytinyag
1 su bardagindan 1 parmak az sicak su
1 tatli kasigi tuz
1 paket kuru maya
1/2 su bardagi yogurt
1/2 su bardagi zeytinyag
1 su bardagi zeytin, cekirdekleri ayiklanmis ve dogranmis
2 tatli kasigi kuru nane

Yapilisi

Derince bir kapta un,tuz ve kuru mayayi karistirip homojen olmalarini sagliyoruz.Sicak suyu ve yagi da karistirarak yavas yavas kuru malzemeleri ekliyor ve bir yandan yoguruyoruz. Yumusak bir hamurunuz olmalı, elinize yapismiyorsa olmus demektir. Kabin agzini bezle kapatip en az 30 dakika mayalanmaya birakmalisiniz. Hamurumuz mayalanip kabardiginda, yogurt ve yarim su bardagi zeytin yag ile karistiriyoruz. Civik bir hal alinca, zeytinleri ve naneyi ekleyin. Iyice karistirin. Dilerseniz buyuk toplar halinde, dilerseniz yaglanmis firin tepsisine tum hamuru yayarak, 200 derecede onceden isittiginiz firinda 35-40 dakika pisirin. Ilik olarak servis yapin.