

Söke Ekşi Maya Zeytinli Bazlama

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~242 kcal

Açlık bar 5/10

Söke ekşi maya zeytinli Bazlama, hamurun içine iri zeytin parçaları katılarak pişen ve Ege sabahlarında uzun mayanın kokusunu sofraya taşıyan güçlü bir ekmektir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 4 yemek kaşığı Ekşi maya
- 1.5 su bardağı Su
- 1 su bardağı Siyah zeytin
- 120 gr Beyaz peynir
- 1 adet Domates

Yapılışı

- Hamuru yoğurup 20 dakika dinlendirin.
- Zeytinleri ekleyip bezeleri elle açın.
- Bazlamaları tavada iki yüzünü toplam 10 dakika pişirip peynir ve domatesle servis edin.

PÜF NOKTASI

Zeytinleri çok ince doğramamak hamur içinde belirgin cepler halinde kalmalarını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Bazlamayı 11 ile servis edin, yanında peynir ve domates sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt