

# Söke Ekşi Maya Zeytinli Bazlama

Toplam 145 dk

Hazırlama 105 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~242 kcal

Açılış 15/10

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

1. Un, ekşi maya ve suyu yoğurup ele hafif yapışan bir hamur hazırlayın.
2. Hamuru kapalı kaptan 90 dakika dinlendirin, ekşi maya hamuru kabartsın.
3. Zeytini hamura katlayıp bezeler hazırlayın.
4. Bezeleri 15 dakika bekletin, tavada açılarak kızartılmasını.
5. Bezeleri açıldıktan sonra ateşte ilk yüzünü 5 dakika pişirin.
6. İkinci yüzünü 5 dakika pişirip bazlamaları temiz bez arasında yumuşak tutun.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVİS ÖNERİSİ

Bazlamayı ılık servis edin, yanında peynir ve domates sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt