

Zeytinli Kuru Domatesli Mısır Ekmeği

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 10 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 yumurta
- Yarım su bardağı siyah zeytin
- Yarım su bardağı kuru domates
- 1 paket kabartma tozu
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Kuru domatesleri yumuşamaları için ılık suda kısa süre bekletip süzün ve küçük doğrayın. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp dilimleyin; fırını 180°C'ye ısıtıp ekmek kalıbını hazırlayın.

Servis Önerisi:

Ekmeği kalıptan çıkarmadan önce 10 dakika dinlendirin, ardından tel üzerinde soğutup dilimleyin. Ilıkken veya oda sıcaklığında, dilimlerin dağılmaması için keskin bir bıçakla servis edin.

Yapılışı:

1. Kuru malzemeleri karıştırın:

- Mısır unu, unu, kabartma tozunu ve tuzu geniş kapta harmanlayın.
- Kuru domatesleri süzüp küçük doğrayın; zeytinleri dilimleyerek hazır edin.

2. Sıvı harcı hazırlayın:

- Yumurtaları yoğurtla ayrı kapta pürüzsüz olana kadar çırpın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Sıvı karışımı unlara ekleyip yalnızca birleşene kadar karıştırın; yoğun bir hamur oluşmalıdır.

3. Zeytin ve domatesi ekleyin:

- Doğranmış kuru domatesleri ve zeytinleri hamura katıp spatulayla eşit dağılana kadar karıştırın.
- Hamuru yağlanmış veya pişirme kâğıdı serilmiş kalıba aktarın ve üstünü düzeltin.

4. Fırınlayıp dinlendirin:

- Önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 35–40 dakika, üstü renk alıp içi pişene kadar tutun.
- Kalıpta 10 dakika bekletip çıkarın; dilimlemeden önce tel üzerinde ılınmasını sağlayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Üst yüzey altın rengi almalı; ortasına batırılan kürdan ıslak hamur bulaşmadan çıkmalıdır. Kalıpta kısa süre dinlendirmek mısır unlu dokunun kesilirken dağılmasını azaltır.

Saklama:

Ekmeği tamamen soğuduktan sonra kapalı bir kapta buzdolabında 2–3 gün saklayın. Servisten önce dilimleri tavada veya düşük ısıdaki fırında kısa süre ısıtabilirsiniz.

>> **İpucu:** Kuru domatesleri doğradıktan sonra fazla yağını alın; hamura eklemeden önce zeytinle harmanlayın.

Kiraz'ın Mutfağı