



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## ZEYTİNLİ TUJİ



1 paket instant maya  
1 su bardağı ılık su  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 adet yumurta beyazı  
2 çorba kaşığı yoğurt  
1 tatlı kaşığı tuz  
3 çorba kaşığı sıvıyağ  
3 – 3,5 su bardağı un  
İçİ İçin;  
1 su bardağı siyah zeytin  
2 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
Üzeri İçin;  
1 adet yumurta sarısı  
1 çorba kaşığı süt  
1 çay kaşığı toz şeker

- # Unun yarısı instant maya ve toz şeker ile kuru olark karıştırılır.
- # Üzerine yoğurt, ılık su, tuz, yumurta beyazı sıvıyağ ilave edilir, yoğurmaya başlanır.
- # Daha sonra kalan un azar azar eklenerek yoğrulur, orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır. Üzeri kapatılarak 45 dakika dinlenmeye bırakılır.
- # Bu arada zeytinli tujinin iç malzemesi hazırlanır. Zeytinler elma soyar gibi soyularak çekirdekleri temizlenir ve kıyılır. Üzerine dövülmüş sarımsak, zeytinyağı ve kırmızı pul biber eklenir, karıştırılır.
- # Dinlenen hamurdan kayısı kadar parçalar alınır, unlu zeminde merdane ile oval şekilde açılır. Ucuna iç konur, diğer ucu üçgen kesilir ve rulo yapılır.
- # Çörekler yağlanmış tepsiye bir parmak ara ile dizilir. 20 dakika daha fırına vermeden önce bekletilir.
- # Süre sonunda çöreklerin üzerine yumurta sarısı, süt ve toz şeker karışımı sürülür. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Sıcak yada ılık olarak servise sunulur.

Not: Zeytinli tuji, zeytin ezmesi kullanılarak da hazırlanabilir.