



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ZEYTİNLİ EKMEK

- 4 yumurta
- Yarım su bardağı eritilmiş margarin
- 1 su bardağı süt
- 1,5 bardak un
- 1,5 bardak mısır unu
- 1 su bardağı dolusu çekirdeği çıkarılmış ikiye bölünmüş yeşil zeytin
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kuru nane ya da dereotu
- 1 tatlı kaşığı pulbiber

Derin bir kase içerisinde yumurtalar mikserle iyice çırpılır. Margarin ve süt eklenerek karıştırılır. Tuz, karbonat ve unlar bir kap içinde elenir ve yavaş yavaş sütlü karışıma eklenir. Mikserin hamur karıştırma aparatıyla pütürsüz bir hamur elde edene kadar karıştırılır. Zeytinler, nane veya dereotu eklenir ve kaşıkla karıştırılır. Hamur yağlanmış kek kalıbına veya küçük muffin kalıplarına dökülür. Üzerine bir tutam nane ve kırmızı biber serpilir ve önceden ısıtılmış fırında 35-45 dk kadar 180 derecede pişirilir. Pişip pişmediğini anlamak için, bir kürdan pişirme süresi sonunda keke batırılır eğer kürdan kuru çıkarsa, fırından alınır ve ılık olarak servis yapılır.

