



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ZEYTİNLİ ÇÖREK

Malzemeler

- 2 yumurta (birinin sarısı üstü için ayrılacak)
- Yarım paket margarin (eritilmiş)
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı yoğurt
- 3,5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı siyah zeytin

Yapılışı

Bütün malzemeler bir kâsede karıştırılıp özlü bir hamur elde edilir.
Yarım demet dereotunu ve 5-6 adet taze soğanı ince ince kıyınız.
1 su bardağı siyah zeytini (çekirdeklerini çıkararak) hamura ilave ediniz.
Tepsiyi yağlayıp hamuru içine döşeyiniz.
Üzerine yumurta sarısı sürünüz. Önceden ısıtılmış fırında 175° C de 40-45 dakika pişiriniz.

[ML® Cipsli Çörek için tıklayın](#)[ML® Ballı Çörek için tıklayın](#)
