



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BİTTA

- 100 Gr Sana Hamurışı
- 1 Adet kuru soğan
- 1,5 Paket hellim peyniri
- 2 Adet ekmek hamuru
- 1 Bardak siyah zeytin
- 1 ay Bardağı yoğurt
- 3 Adet taze soğan
- 1 Tatlı Kaşığı kuru nane

Ekmeklik hamuru yumuşak margarin ve yoğurt ile yoğurarak cıvık bir kıvama getirin.İçine çekirdekleri çıkarılmış zeytin,ince doğranmış kuru soğan ,taze soğan,hellim peyniri,naneyi ekleyerek yoğurun.Tepsiye hamuru yayıp 200 derece fırında 35 dk pişirin.