



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FINDIKLI ZEYTİNLİ PEYNİRLİ EKMEK

150 Gr Sana Klasik  
1 Çay Fincanı fındık  
200 gr beyaz peynir  
1 Çay Kaşığı Tuz, karabiber  
1 Su Bardağı çekirdeksiz yeşil zeytin  
2 Çorba Kaşığı dereotu  
1,5 Su Bardağı un  
3 Adet yumurta  
1 Çay Fincanı yoğurt  
1 Paket kabartma tozu

Unu bir kapta eleyin. Kabartma tozunu ilave ederek iyice karıştırın. İçine eritilmiş sana klasik yağ, yumurta, yoğurt, dereotu, tuz, karabiberi ekleyin. Peyniri küpler halinde doğrayın. Fındık, zeytin ve peynire de hamura ekleyip tekrar karıştırın. Hamuru yağlı kağıt serilmiş kalıba dökerek, sıcak fırında 40 dakika pişirin.