



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYASIZ ZEYTİNLİ ÇÖREK

1 paket margarin (eritilmiş)
1 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar un
İçi için:
250 gr siyah zeytin
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Hamur malzemesiyle orta sertlikte bir hamur yapılır. 20 dakika dinlendirilir. Zeytinlerin çekirdekleri çıkartılır, doğranır. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Çay tabağı kadar açılır. Ortasına zeytin konur. İki tarafından kapatılır. Tepsiyeye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında pişirilir.

[ML® Zeytinli Tuji için tıklayın](#)