



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU ZEYTİNLİ POĞAÇA

- 3 adet yumurta
- 1 bardak sıvı yağ
- 1 bardak yoğurt
- 1 bardak siyah zeytin
- 4 dal taze soğan
- 2 çorba kaşığı kuru nane
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- 1 adet yumurta sarısı

Yumurtaları kırın. Sıvı yağ ve yoğurdu yumurtalara ilave edip karıştırın. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın ve ikiye bölün. Taze soğanları ince ince kıyın. Zeytini, soğanı ve naneyi karışıma ekleyin. (Kuru nane yerine ince kıyılmış taze nane de kullanabilirsiniz.) Tüm malzemeye un ve kabartma tozunu ilave edin. Yoğurarak hamur kıvamına getirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine alın. 30 dakika dinlendirdikten sonra yumurta sarısını fırça yardımıyla üzerlerine sürün. Önceden 180 derecede ısıttığınız fırında yaklaşık 45 dakika pişirin.

