



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ZEYTİNLİ ÇÖREK

5 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
150 gr margarin
1 adet maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı şeker

İç için:

300 gr doğranmış yeşil zeytin
1 adet kırmızı biber
1 adet domates
1 yemek kaşığı margarin
3 yemek kaşığı çeviz
1 tatlı kaşığı bul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 adet yumurta sarısı

Un yoğurt maya şeker tuz ve ılık suyla hamur yoğrulur mayalanmaya bırakılır, mayalanan hamur 15 parçaya bölünüp yuvarlanır üst malzemesi yağla kavrulur hamur yarım cm açılır, iç malzemesini hamurların üzerine koyun, hamurların kenarlarını parmaklarınızın ucu ile kapatın ve yağlanmış tepsiye dizip yumurta sarısı sürüp 180 derece fırında pişirin.

