



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİN DOLMASI

200 gr. tavuk kıyması
1 adet soğan
3 dal maydanoz
1 kaşık sana klasik
1 çay kaşığı tuz, karabiber, kekik
15 adet büyük boy yeşil zeytin
1 kase un
1 kase galeta unu
2 adet yumurta sarısı
1 bardak sıvıyağ

Bir tavada margarini eritip doğranmış soğan, tavuk kıyması, maydanoz, tuz ve karabiberi soteleyin. Soğumaya bırakın. Çekirdeği çıkarılmış iri zeytinin arasını bıçakla açarak herçtan 1 çay kaşığı koyun. Zeytinleri önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, en sonda galeta ununa bulayarak kızdırılmış sıvıyağda kızartın.