



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ BÖREK (EKMEK HAMURUNDAN)

2 adet hazır ekmek hamuru
Yarım ay bardağı sıvıyağ
Yarım ay bardağı eritilmiş margarin
250 gram kıyma
Yarım su bardağı çekirdekleri çıkartılmış yeşil zeytin
Yarım su bardağı çekirdekleri çıkartılmış siyah zeytin
Yarım demet maydanoz
1 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılmış)
Tuz, karabiber
ÜZERİNE
Çörekotu

YAPILIŞI

Ekmek hamurunu sıvıyağ ve margarin ile birlikte yoğurun. 1 saat buzdolabında bekletin ve ikiye ayırın. Diđer tarafta kıymayı kavurun ve ocaktan alın. İçine yeşil zeytin ve siyah zeytin, ince kıyılmış maydanoz, yumurta akı, tuz, karabiber ilave edin. Bütün malzemeyi karıştırın. Yağlanmış fırın tepsisine hamurun yarısını yayın. Üzerine kıymalı harcı boşaltın ve hamurun her tarafına yayın. Onun da üzerine kalan hamuru yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp, çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. İlıdıktan sonra dilimliyerek servis yapın.