



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ ÇETAN

150 Gr Sana Hamurışı
3 Adet yumurta
1 Yemek Kaşığı tuz
1 Adet kabartma tozu
1 Yemek Kaşığı sirke
1 Aldığı kadar Tane Haşhaş veya Çörekotu
1 Kase zeytin ezmesi
Aldığı kadar un

Eritilmiş SANA MARGARİN un su yumurta tuzu karıştırarak yumuşak bir hamur elde edin. (Ele yapışmayacak)
Hazırladığınız hamurunuzu ikiye bölün ve tezgahınızı unlayıp yaklaşık 0,5 cm kalınlığında olacak şekilde açın.
Hazırladığınız zeytin ezmesini hamurunuzaya yaydığınız ve hamurun ucundan kaldırarak yuvarlayın. Hamur kendi etrafında bir tur atınca durun ve bu kıvrımı bıçak ile kesip ayırın. Yuvarladığınız hamuru 2 parmak genişliğinde minik parçalara bölün ve yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı dizin. Bütün hamuru bu şekilde hazırladıktan sonra üzerine yumurta sarısı sürüp tane haşhaş veya çörekotu serpererek önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirin.