



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNLİ ÇITIR

### Malzeme

- 2 adet yufka
- 4 yemek kaşığı zeytin ezmesi
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 4 yemek kaşığı Sana crème bonjour salatalık turşulu dereotlu peynirli sandviç sürme
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta
- Susam

### Hazırlanışı

1. Yufkayı ortadan ikiye katlayıp, tek kenarını kapak gibi açın, zeytin ezmesini ikiye bölün yufkanın katlı kenarına zeytin ezmesinin yarısını bir fırça yardımıyla sürün.
2. Zeytin ezmesinin üzerine Sana Crème bonjour salatalık turşulu dereotlu peynirli sandviç sürmeyi sürüp dağıtıp, kekiği serpin.
3. Yufkanın kapağını diğerinin üstüne kapatıp hafifçe bastırıp kenarlarını bıçak yardımıyla düzeltip şeritler halinde kesin. Daha sonra yufka şeritlerini ister kare isterseniz üçgen olarak kesin.
4. Sana ile yağladığınız tepsiye yufkaları dizip, üzerlerine çırpılmış yumurtayı sürün, susam serpin. Önceden 200 derecede ısıttığınız fırında üzerleri kızarana kadar pişirip servis edin.
5. Sosu için derin bir kâsede yoğurdu ve Sana crème bonjour salatalık turşulu dereotlu sandviç sürmeyi ilave edip bir çatal veya çırpıcı yardımıyla karıştırıp kâseye alın. (Peynirli sandviç sürmeyi sos veya dip sosta kullanmadan önce en az 15 dakika oda sıcaklığında bekletin.)