



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNLİ ÇÖREK (KIBRIS)

KKTC'de İmgesel Yemekler  
Doğu Akdeniz Üniversitesi

1 kg un  
1 litre su  
100 gr nor peyniri  
1 yemek kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı toz maya  
250 gr yeşil zeytin  
3 adet yumurta  
Sıvı yağ

Büyük bir kaba öncelikle bir kg un konulur. Üzerine bir yemek kaşığı tuz ile bir yemek kaşığı maya ilave edilir. Daha sonra bir litre su azar azar dökülerek hamur haline getirilir. Hamur hazır olduktan sonra üzerine bir örtü örtülüp, bir buçuk saat kadar beklenir. Hamur bu süreçte kendiliğinden sismeye baslar ve mayalanmış olur. Daha sonra hamur küçük parçalar halinde kesilir. Mardane ile açılarak içine bes, altı tane yeşil zeytin konulur. Hamur ikiye katlandıktan sonra, üzerine akı çıkarılmış yumurta sarısı çalınır. Ardından fırın tepsisi içine bir miktar sıvı yağ dökülür ve çörekler dizilir. Yaklaşık yarım saat pisirildikten sonra, zeytinli çörek yenilmeye hazırdır.

Not: Kahvaltıda zeytinli çörek, yanında çayla birlikte ikram edilir. Çoğunlukla sabahları misafir geldiğinde hazırlanır.





© lezzetler.com tarif no:106290 • adı:Zeytinli Çörek (Kıbrıs) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:02.04.2025 - 06:32