



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ ÇÖREK (KIBRIS)

3,5 su bardağı un
2-3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı erimiş margarin
1 su bardağı çekirdeği çıkartılmış zeytin
1 demet nane
1 çay kaşığı karbonat
4-5 adet taze soğan

Karbonatla elenmiş unun ortasını açınız. İçine yağ yoğurt, erimiş margarin zeytini, ince kıyılmış soğan ve nane koyarak hamur yapınız. Hamuru biraz dinlendirdikten sonra yağlanmış tepsiye dökünüz. Üzerine yumurta sarısı sürünüz. Orta hararetili fırında pişiriniz.