



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ ÇÖREK

<https://yemek.name>

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı zeytin
- 1/2 su bardağı beyaz peynir
- 1 demet dereotu
- 1 paket kabartmatozu
- 3 su bardağı un
- 1/2 çay kaşığı tuz

Yumurtaları tuz ile çırpın
Yoğurdu ve sıvıyağı ekleyip çırpma devam edin.
Peyniri ve dereotunu ilave edip, karıştırın.
Kabartmatozu ve unu ekleyip bir tahta kaşıkla karıştırın.
Yağlanmış kalıplara paylaşırın.
Üzerlerine birer tane çekirdeği çıkartılmış zeytin yerleştirin.
Önceden 175 dereceye ısıtılmış fırında 25 dakika kadar pişirin.

