



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ZEYTİNLİ ÇÖREK

1 paket margarin  
2 adet yumurta (birinin sarısı üzerine)  
1 su bardağı yoğurt  
1 paket kabartma tozu  
1 çay bardağı zeytin ezmesi  
15-20 adet biberli zeytin  
Alabildiği kadar un

Yoğurma kabına yumurta, oda ısısında yumuşamış margarin, yoğurt, kabartma tozu, tuz ve açılabilir kıvam alana kadar un katılarak yoğrulur. Hamur 1 saat dinlendirilir, bu arada zeytin ezmesi ve biberli zeytin karıştırılarak iç hazırlanır, hamurdan 1,5 ceviz büyüklüğünde parçalar alınır çay tabağı kadar açılır, yarısına zeytinli iç konur, poğaçaya gibi kapatılır, üzerine yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Kopça Çöreği için tıklayın](#)