



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ ÇÖREK

Malzemeler:

- 4 su bardağı un
 - 1 paket yaş maya
 - 2 adet yumurta
 - 1 çay bardağı sıvı yağ
 - 1 tatlı kaşığı şeker
 - 1 tatlı kaşığı tuz
 - 150 gram margarin veya tereyağı
 - 1 su bardağı ılık su
 - 1 fincan zeytin ezmesi
- Üzeri için:
- 1 çay bardağı haşhaş

Hazırlanışı:

Ilık suda şeker ve mayayı kabarcıncaya kadar bekletip, sonra elenmiş unun ortasına dökün. Yumurta, yağ koyup orta sertlikte bir hamur yoğurun. Derin bir kapta kabarana kadar bekletin. Kabaran hamuru tekrar unla yoğurup, ele yapışmayacak orta sertlikte olmasını sağlayıp, merdaneyle açın. Oda sıcaklığındaki margarini sürüp, dört bir taraftan kapatıp buzdolabına koyun. Aynı işlemi iki sefer daha yapın. Hamurların ortasını açıp, içine zeytin veya zeytin ezmesi koyup kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürüp haşhaş serpin. 180 derecedeki fırında üstü kızarana kadar pişirin.