



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ ÇÖREK

MALZEMELER

- 1 kg un
- 2 Yumurta
- 1 Paket margarin
- 1 Çay bardağı siviyağ
- 1 Su bardağı yoğurt
- 1 Tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 Çat fincanı zeytin ezmesi

YAPILIŞI

Bir yumurtanın sarısını ayırın, akını diğer yumurta ile karıştırıp çırpın.

Oda ısısında yumuşatılmış margarin, un, yoğurt, siviyağ, çırpılmış yumurta ve kabartma tozunu karıştırıp düzgün bir hamur yoğurun.

Hamuru buzdolabında 1 saat kadar dinlendirin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.

Herbirini elinizle açıp içlerine birer çay kaşığı dolusu zeytin ezmesi sürün.

Pogaça şekli vererek üzerine ayırdığınız yumurta sarısını sürün.

Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pisirin.

[ML® Zeytinli Çörek için tıklayın](#)