



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ ÇÖREK

3,5 su bardağı yoğurt
2 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı sıvı yağ
1/3 çay bardağı ince kıyılmış nane
1 su bardağı siyah zeytin
Hamur kabartma tozu
Tuz
Çörekotu

1 Yumurta sarısını ayırın, kalanları iyice çirpin üzerine yoğurt sıvıyağ, margarin, tuz ilave edip karıştırılır. Kabartma tozu eklenmiş un ile yumuşak hamur yapılır. Çekirdekleri çıkarılmış zeytin ve kıyılmış nane ilave edilerek yoğrulur. 26 cm çapında kalıba dökülüp üzerine yumurta sarısı sürün ve çörek otunu serpin.175 derece de pişirin.

[ML® Üçgen Çörek için tıklayın](#)

[ML® Kaba Çörek \(görsel\)](#)