



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ ÇÖREK

3 su bardağı un
Tuz
1 paket kuru maya
1 çorba kaşığı tozşeker
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı zeytin
1 adet yumurta

Una maya, tuz, şeker, süt ve yağı ekleyip yoğurun. Üstünü kapatıp mayalandırın. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp doğrayın ve hamura karıştırın. Hamurdan parçalar koparıp yağlanmış küçük kalıplara yerleştirin. Üzerine çırpılmış yumurta sürün ve çörek otu serpin. 180 derece fırında pişirin.