



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ ÇÖREK

Malzemeler;

3.5 su bardağı un

2-3 adet yumurta

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı erimiş margarin

yarım su bardağı sıvıyağ

1 su bardağı çekirdeği çıkarılmış zeytin

1 demet nane

yarım tatlı karbonat

4-5 adet taze soğan

Yapılışı:

Karbonatla elenmiş unun ortasını açın. içine yağ, yoğurt, erimiş margarin, zeytin, yumurta, ince kıyılmış soğan ve nane koyun ve bir hamur elde edin. Hamuru biraz dinlendirdikten sonra yağlanmış tepsiye dökün. Üzerine yumurta sarısı sürün. Orta sıcaklıktaki fırında pişirin. Servis yapın.

[ML® Eskişehir Çöreği için tıklayın](#)
