



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ EKMEK

125 gr margarin
2 yumurta
1 bardak zeytinyağı
Yarım bardak süt
1 bardak zeytin
3.5 bardak un
1 paket kabartma tozu
Yarım limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Pul biber
Nane
Biberiye

Zeytinlerin çekirdeklerini çıkartıp ortadan ikiye kesin. Yumurtaları, yumuşamış margarini, zeytinyağını, sütü, limon suyunu, kuru naneyi, tuzu, pul biberi karıştırın. Daha sonra içine unu ve kabartma tozunu ilave edip mikserle karıştırın. En son içine zeytinleri ekleyip tahta bir kaşıkla karıştırın. Ekmek harcına şekil verip margarinle yağlanmış kalıba koyun. Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.03.2024