



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ EKMEK

MALZEMELER:

- 4 yumurta
- 1 su bardağının 3/4'ü zeytinyağı (zeytinyağ, yarıdan çok)
- Yarım bardak yoğurt
- 1 su bardağı zeytin (çekirdeği çıkmış ve doğranmış)
- 3 su bardağı un
- 1 kahve kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı kuru nane
- 1 kahve kaşığı kabartma tozu
- Yarım limon suyu

YAPILIŞI:

- 1- Kalıp yağlanır unlanır. Fırın yakılır.
- 2- Bir tencereye yumurtalar, yoğurt, zeytinyağ, limon suyu, tuz, nane konup karıştırılır.
- 3- Kabartma tozu ile elenmiş un ve ayıklanmış zeytin ilave edilir. Hazırlanan kalıba boşaltılır.
- 4- Orta hararetili fırında 35- 40 dakika pişirilir.
- 5- İlininca, dilimlenip tabağa alınır.

Not: Zeytinli ekmeğe kuru nane yerine kekik de koyabilirsiniz.

Esenlikler...