



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ EKMEK

<https://www.elele.com.tr>

2 su bardağı tam buğday unu
2 yemek kaşığı mısır unu
1 adet yumurta
1 çay bardağı süt
4 yemek kaşığı fındık yağı
1 yemek kaşığı zeytin ezmesi
1 yemek kaşığı esmer toz şeker
10 adet siyah zeytin
1 paket kabartma tozu

Yumurtayı ve şekeri mikserle köpük köpük olana dek çırpın. Sütü ve fındık yağını da ekleyip birkaç dakika daha çırpın. Ayrı bir yerde unları ve kabartma tozunu eleyip harmanlayın. Bu karışımı ve dilimlenmiş zeytini sulu karışıma ilave edin. Spatula yardımı ile alttan üste doğru havalandırarak malzemeyi iyice yedin. Hamuru yağlanmış fırın tepsisine veya kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin.

