



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ EKMEK

1,5 Su bardađ un
1 paket kabartma tozu
3 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı yoğurt
200 gr. beyaz peynir
Yarım su bardağı fındık
2 yemek kaşığı kıyılmış dereotu
1 su bardağı çekirdekleri çıkarılmış zeytin
Tuz
Karabiber
1 adet yağlı kağıt

Unu bir kaptan eleyin, kabartma tozunu ilave ederek iyice karıştırın. İçine sıvıyağ, yumurta, yoğurt, dereotu, tuz karabiber ekleyin. Peyniri tavla zarı gibi doğrayın. Fındık zeytin ve peyniri de ilave edin karıştırın. Hamuru yağlı kağıt serilmiş kalıba dökerek sıcak fırında 45 dakika pişirin.

[ML® İftar Somunu için tıklayın](#)
