



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ EKMEK

3 su bardağı un
4 yumurta
1 su bardağı zeytinyağı
½ su bardağı yoğurt
1 su bardağı zeytin (çekirdekleri çıkartılmış ve doğranmış)
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kabartma tozu
Yarım limonun suyu

Derin bir tencerede yumurtaları, yoğurt, zeytinyağı, limon suyu, tuz ve nane ile iyice karıştırın. Daha sonra bu karışıma un, kabartma tozu ve zeytinleri ilave edip yağladığınız kalıba boşaltın. Önceden ısıtılmış orta dereceli fırında 30 - 40 dakika pişirin.

[ML® Biberli Hamur Kızartması için tıklayın](#)
