ZEYTİNLİ EKMEK

1 adet ekmek hamuru
1 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
1 kahve fincan margarin
1 su bardağı zeytin (çekirdeksiz)
Alabildiği kadar un

1 adet ekmek hamurunu, geniş bir kaba alın. 1 çorba kaşığı yoğurt, 1 adet yumurta, 1 kahve fincanı oda sıcaklığında margarinle karıştırın. 1 su bardağı ayıklanmış zeytin ve alabildiği kadar unu ekleyin. İyice yoğurun. Elinizle küçük bezeler koparıp, yuvarlayın. 2 saat dinlendirin. Üzerine su sürün. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında, kızarıncaya kadar pişirip, servis yapın.

ML® Gobit Ekmeği (görsel)

© lezzetler.com tarif no:52669 • adı:Zeytinli Ekmek • gönderen:EtnoMues • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:43