



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ EKMEK

4 yumurta
3/4 bardak zeytinyağı
1/2 bardak yoğurt
1 bardak zeytin çekirdeği çıkartılıp doğranmış
3 bardak un
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı kuru nane
1/2 limon suyu
1 kahve kaşığı kabartma tozu

Kalıbı yağlayın. Bir kaba yumurtaları kırın. Yoğurt, zeytinyağı, tuz, nane koyup karıştırın. Kabartma tozu, limon suyu, un, zeytinleri ilave edin. Karıştırın. Kalıba dökün. Önceden ısıtılmış orta hararetli fırında 35-40 dakika pişirin.