



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZEYTİNLİ EKMEK

50 Gr Sana Hamurışı
1 Su Bardağı yoğurt
2 Su Bardağı Kepekli Un
1 Paket kabartma tozu
1 Aldığı kadar kekik ve pulbiber
1 Su Bardağı beyaz un
3 Adet yumurta
250 gr çekirdeği ayıklanmış siyah zeytin

Yumurtaları derin bir kaptan iyice çırpın. Yoğurt ve margarin ilave ederek çırpıma devam edin. Kepekli ve beyaz un, kıyılmış zeytin, kabartma tozu, kekik ve pulbiberi ekleyip, yoğurun. 30 dakika dinlendirip, yeniden yoğurun. Dikdörtgen bir kek kalıbını yağlayıp hamuru kaba alın. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında, fırın kapağını açmadan kontrol ederek pişirin.