



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ EKMEK

25 adet çekirdeksiz siyah zeytin
2 yumurta
120 gram tereyağı
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
1 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı limon suyu

Yumurta, yoğurt ve tereyağını bir kâbın içinde iyice karıştırın. Üzerine unu ekleyin. Kabartma tozu, karbonat ve limon suyunu içine ekleyip yoğurmaya devam edin. Bu hamuru güzel ve yumuşak hale getirince elinizle kopartıp yuvarlaklar yapın. İçine zeytinleri ekleyip yoğurun ve şekil verin. Tepsiye dizip 190 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın.