



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNLİ FINDIKLI EKMEK

1,5 su bardağı tam buğday unu  
1,5 paket kabartma tozu  
4 adet yumurta  
1 çay bardağı sıvıyağ  
Yarım su bardağı yoğurt  
1 yemek kaşığı margarin  
125 gr hellim peyniri  
1 su bardağı biberli zeytin  
2 yemek kaşığı dereotu  
1 çay kaşığı tuz  
Bir fiske karabiber  
1,5 çay bardağı fındık

Fırınımız 180 dereceye ayarlanarak ısıtmaya başlanır. Ekmeğimizi yapacağımız kabımız yağlı kağıt ile kaplanır. Daha sonra derin bir kaba, un ve kabartma tozu elenir, iyice karıştırılıp ortası açılır. İçine: Yumurta, sıvıyağ, margarin, yoğurt, dereotu, tuz ve karabiber konularak bir kaşık yardımı ile iyice karıştırılır. Hellim peynirleri küp küp, zeytinlerde halka halka doğranır. Fındık, zeytin ve peynir de karışıma ilave edilerek karıştırılır. Elde edilen hamur ekmek kalıbımıza dökülerek fırın ısı 210 dereceye getirilir ve 40 dk pişirilir. Ilık veya soğuk servis yapılır.

---