



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNLİ GÖZLEME

Malzemeler :

Un 250 Gr

Pudra şekeri 1 Yemek Kaşığı

Siyah zeytin 10 Adet

Yumurta 2 Adet

Beyaz peynir 100 Gr

Kabartma tozu 1 Paket

Süt 375 Mililitre

Tuz ½ Tatlı Kaşığı

Kızartmak için;

Komili Riviera zeytinyağı

YAPILIŞI:

1-Siyah zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp küçük küçük doğrayınız. Peyniri rendeleyiniz.

2-Derin bir kabın içine yumurtaları kırınız. İçine unu ve kabartma tozunu birlikte eleyiniz. Daha sonra zeytin, peynir, pudra şekeri ve tuzu koyup karıştırınız.

3-Sütü yavaş yavaş ilave ederek ve kasedeki malzemeleri devamlı karıştırarak boza kıvamında bir hamur elde ediniz.

4-Komili Riviera zeytinyağı ile yağlanmış ve kızmış teflon tavaya bir kepçe karışımdan döküp her iki tarafında kızartınız.

5-Servis tabağına alıp sıcak olarak servis ediniz.