



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ HOLEMDES

Malzemeler:

- 2 su bardağı un
- 4 yemek kaşığı margarin
- 4 yemek kaşığı krem peynir
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 3 yemek kaşığı zeytin ezmesi
- 2 adet yumurta

Hazırlanışı:

Un, margarin, krem peynir ve toz şekeri birlikte yoğurun. Streç filme sarıp dolapta 30 dakika dinlendirin. Sonra çıkartıp merdane yardımıyla ince bir şekilde açın. Zeytin ezmesi sürüp üçgen şeklinde sarın. Yumurta sürün, Yaklaşık 30 dakika 180 derecedeki fırında pişirip soğuduktan sonra servise sunun.
