



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ LOKMA

MALZEMELER

2 adet orta boy patates

1 yumurta aki

1 yumurta

150 g margarin

1 tatlı kaşığı tuz

4,5-5 su bardağı un

1 paket kabartma tozu

İç Malzeme:

Zeytin, Peynir-maydanoz

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri haslayıp rendeleyin. 1 yumurta aki, yumurta, margarin, tuz, un ve hamur kabartma tozunu yogurarak yumuşak bir hamur elde edin. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın, elinizde açın ve iç malzeme koyarak kapatın. Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 15-25 dakika pişirin.