



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ POĞAÇA

2 adet yumurta
120 gram tereyağı
2,5 su bardağı un
4 çorba kaşığı çiğ krema
5 gram yaş maya
1 paket kabartma tozu
Tuz
Bir tutam şeker
İçi için:
1 adet haşlanmış patates
100 gram çekirdekleri çıkarılmış yeşil zeytin
1 tatlı kaşığı salça
3 dal dereotu
Tuz
Karabiber

Hamuru için gereken malzemelerden bir yumurtanın sarısını ayırıp kalanını bir kabın içine alın ve hızlıca yoğurun. Dinlendirmeye gerek yok, hemen unlanmış tezgahta açıp yuvarlaklar halinde kesin. Haşlanmış patatesi ezip içine zeytini, salçayı, kıyılmış dereotunu, rendelenmiş peyniri ekleyip karıştırın. Tuz ve karabiberini de içine ilave ederek karıştırın. Bu iç harcı ortalarına paylaştırıp kapatın. Kapalı kısmını alta gelecek şekilde tepsiye sizin. Yumurta sarısını sürüp tepsiyi 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Çıkınca çayın yanında sıcak olarak servis yapın.

