



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZEYTİNLİ POĞAÇA

Yarım su bardağı eritilmiş tereyağı  
1 adet yumurta  
1 yemek kaşığı dolusu sirke  
1 çay kaşığı karbonat  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
Yarım su bardağı yoğurt  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 kase siyah zeytin  
1 adet yumurta sarısı  
2 yemek kaşığı çörek otu  
2,5-3 su bardağı beyaz un

Unu yoğurma kabının içine eleyin. Ortasını havuz gibi açın.

Eritilip ılıyan tereyağını havuzun ortasına dökün.

Yumurtayı, sirkeyi, karbonat, kabartma tozunu, yoğurtu ve tuzu ortasına döküp yoğurmaya başlayın.

Ele yapışmayan bir hamur elde etmelisiniz. Eğer yumşaksa un ekleyebilirsiniz.

Bir tarafta siyah zeytinlerin çekirdeklerini çıkırtıp ince ince kıyın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlak açıp içine siyah zeytin koyup kapatın.

Üstlerine yumurta sarısı sürüp çörek otu dökün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üstleri kızarana kadar pişirin.

