



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ POĞAÇA

- 2 adet patates
- 1 adet yumurta
- 1 adet yumurta akı
- 150 gr Luna margarin
- 3 su bardağı Un
- 1 paket kabartma tozu

Patatesleri haşlayarak rendeleyin, Luna margarini ve tüm malzemeleri karıştırarak iyice yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar alarak avuç içinde yuvarlak şekiller verin, çekirdeksiz siyah zeytin koyarak yarım ay şekli vererek kapatın ve üzerine yumurta sarısı sürüp, daha sonra üzerine bir miktar çörek otu serperek 180 C de fırında 25 dk pişirin.