



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ SARMA ÇÖREK

2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
3 çorba kaşığı yoğurt
Yarım limon suyu
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı kabartma tozu
50 gram kaşar peyniri rendesi
2 çorba kaşığı tereyağı
Aldığı kadar un (yaklaşık 3 su bardağı kadar)
5 çorba kaşığı zeytin ezmesi

Yumurtalardan bir tanesinin sarısını üzerine sürmek için ayırın. Kalan yumurtaları bir kabin içine koyun. Üzerine yoğurt, tereyağı, sıvı yağ ve rendelenmiş, kıyılmış peynirleri ekleyin. Yaklaşık 2 su bardağı kadar unu üzerine koyup karıştırmadan üzerine karbonat ekleyin ve limon suyunu karbonatın üzerine sıkıp köpürtün. Kabartma tozu da eklenip yumuşak ama elimize yapılmayan bir hamur yapın. Gerekirse biraz daha un ilave edin. Hamur kıvama geldiğinde unlanmış zeminde dikdörtgen şeklinde açıp üzerine zeytin ezmesini sürüp sarın. Dilimlere ayırıp kesin ve tepsiye dizin, üzerine yumurta sarısı sürün, susam ya da çörekotu serpin. 200 derecede fırında 25 dakika pişirin ve ılık servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 09.02.2023