



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ SARMA

2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı şeker
1 paket kabarma tozu
1 tatlı kaşığı karbonat
Yarım limon suyu
100 gram tereyağı
1 çorba kaşığı yoğurt
1 yumurta
Üzeri için:
100 gram zeytin ezmesi

Yoğurma kabının içinde unu, şekerini, yumurtayı, yoğurdu, kabartma tozunu ve yağı iyice yoğurup güzel bir hamur elde edin. Son olarak üzerine karbonatla limonu köpürtüp ekleyin hemen karıştırın. Hamuru açın ve üzerine bir kat zeytin ezmesi sürün. Katlayıp dilimlere kesin ve fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp sıcakken üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serilebilir.