



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ TOP POĞAÇA

Yarım paket yumuşamış margarin
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı yoğurt
1,5 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1 yumurtanın akı (sarısı dışına sürülecek)
Alabildiği kadar un
1 kase beyaz peynir
yarım kase dilimlenmiş sarı zeytin

Hamur malzemesi ile hamur kulak memesi kıvamında kazırlanır. Kabartma tozu koyduktan sonra hamur fazla yoğrulmaz. Ezilmiş beyaz peynir ve doğranmış zeytin en son katılarak çok az daha yoğrulur. Hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar yapıp fırın tepsisine dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 200 derece önceden ısıtılmış fırına verilir. Kızarıncaya kadar pişirilir. (Turboda 15 dakika sürdü)

Not: Arzu edilirse üzerine susam da serpilebilir.

