



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ TORTELLİNİ

Eyüp Sevinç

5 su bardağı un
2 adet yumurta
2/3 su bardağı su
1 çay bardağı siyah zeytin
1 çay bardağı yeşil zeytin
1 adet soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz

Un geniş bir kaba elenir, yarım su bardağı un ayrılır, kalan una tuz eklenir ve ortası açılarak yumurtalar kırılır. 2/3 su bardağı su azar azar eklenerek katı bir hamur hazırlanır, yoğrulur ve bir süre dinlendirilir. Zeytinlerin çekirdekleri çıkarılır ve ince ince kıyılır. Soğan küçük küçük doğranır. Tavaya zeytinyağı konur ve soğanlar tavada kavrulur. İçerisine zeytinler eklenir karıştırılır, tuz ve limon kabuğu rendesi ile tatlandırılır. Hamur dört parçaya ayrılır ve ince yufkalar açılır. İki yufkaya 3 er santimetre aralıklarda harçtan konur ve üzerine diğer yufkalar kapatılarak yuvarlaklar halinde kesilir. Hazırlanan tortellini tuzlu suda haşlanır. Servis tabağına alınır ve dilerse üzerine kremalı zeytin sos yapılarak dökülür ve servis edilir.

