



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNLİ VE CEVİZLİ POĞAÇA

Belkıs Düzgüner

- 250 Gr. Margarin
- 1 Su Bardağı Siyah Zeytin ( çekirdeği çıkarılmış)
- 1 Su Bardağı Ceviz ( dövülmüş)
- 1 Tatlı Kaşığı Sirke
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 5 Su Bardağı Un
- 1 Adet Yumurta Sarısı (üzeri için)

Margarini eritelim ve ılınmasını bekleyelim, sonra yoğurma kabına alalım. İçine kabartma tozunu, tuzu, sirkeyi, ayıklanmış zeytini ve cevizi koyalım. Unu katıp yoğuralım. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayalım ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizelim. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış fırında pişirelim.