



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ YONCALAR

Malzemeler:

150 gram margarin
1 kahve fincanı kaşar rendesi
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı su
1 kahve kaşığı kabartma tozu
1 kahve kaşığı tuz
1 kase dilimlenmiş yeşil zeytin
Aldığı kadar un
Kırmızı pul biber

Hazırlanışı:

Yumurtaların sarısının birini ayırın. Oda ısısında yumuşamış margarine, yumurtaları, tuz, su, kaşar peyniri rendesini katıp ve kabartma tozunu iyice karıştırın. Yavaş yavaş un ilave ederek hamuru yoğurun (Fazla yoğurmayın hamur bozulabilir). Merdane ile 1 santim kalınlığında açın. Yonca şeklindeki kalıpla kesin. Yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Kırmızı pul biber serpip ortasına dilim yeşil zeytin koyun. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirin.
