

# Zeytinli Poğaç

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Kolay

~330 kcal

Açılış 5/10

Yumuşak mayalı hamur ve zeytinli iç harçla yapılan pratik poğaç.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Yoğurt
- 0.5 su bardağı Sıyağ
- 1 paket Kabartma tozu
- 150 gr Zeytin ezmesi
- 1 adet Yumurta sarısı
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılı

1. Un, yoğurt, sıyağ, kabartma tozu ve tuzu yoğurun.
2. Hamur parçalarını zeytin ezmesi koyup kapatın.
3. Üzerine yumurta sarısını sürüp 180°C fırında 22-25 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Zeytin ezmesi tuzluya hamura eklediğiniz tuzu yarımölçü tutun.

### SERVİS ÖNERİSİ

Çay ve domatesle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta