



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ALTIN TEKER ÇÖREĞİ

- 1 adet yaş ekmek hamuru
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet yumurta

Fırından ekmek hamuru alınır. Hamura zeytinyağı ilave edilir ve kısa süre yoğrulur. Hamurdan yarım ceviz kadar parçalar alınır. Bu parçalarla 1 karış boyunda çubuk yapılır. 3 çubuk alınır, saç örgüsü şeklinde örülür. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. Sonra iki ucu birleştirilir. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir. Diğer içte kalan yüzüne de yumurta sürülür. Bütün malzeme aynı şekilde hazırlanır. 185 derece fırında altın rengini alana kadar pişirilir.
