



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARAT KOKULU ÇÖREK

- 1 adet yaş maya (fırından)
- 1 ay kaşığı tarçın
- 1 ay kaşığı yenibahar
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı kırmızı toz biber
- 2 dilim beyaz beyir
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta

Yaş mayaya ezilmiş peynir, yağ ve baharatlar eklenir, yoğrulur. Hamurdan yumurta kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve yassılaştırılır. örekler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sürölür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
