



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇITIR KARELER

10 adet kare milföy hamuru

İç için:

1 su bardağı zeytin

1 ay kaşığı kekik

1 ay kaşığı pul biber

2 orba kaşığı zeytinyağı

Üzeri için:

1 adet yumurta

1 su bardağı susam

Önce siyah zeytinlerin çekirdekleri çıkarılır ve rondoda püre olana kadar çekilir. Üzerine zeytinyağı, kekik ve pul biber eklenir karıştırılır. 5 adet milföy hamuru tezgaha serilir, yüzeylerine hazırlanan iç pay edilir ve sürülür. Üzerlerine ikinci milföy hamurları konur, hafifçe bastırılır. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür, bol miktarda susam serpilir. Bıçakla artı şeklinde kesilir. Yağı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
