



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DARI ÇÖREĞİ (DENİZLİ)

2 su bardağı mısır unu
2 su bardağı buğday unu
50 gr. margarin
1 paket kuru maya
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 kase susam
1 kase domates salçası
Yeterince su

Hamuru için; 2[?]şer su bardağı mısır ve buğday unu birleştirilip üzerine 1 paket kuru maya, tuz ve şeker eklenir. Azar azar su dökerek yoğrulup dinlendirilir. Dinlenen hamur iki parçaya ayrılır, tavaya dökülür, düzgün bir şekilde yayılıp, üzerine susam serpilir. İki tarafı da nar gibi kızartılır. Pişen çöreklerin içlerine sıcakken önce margarin sonra da salça sürülerek sunulur.

