



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAVET ÇÖREĞİ

1 adet hazır hamur (fırından)

1 kahve fincanı zeytinyağı

İç için:

350 gr kıyma

1 adet kuru soğan

1 ay kaşığı karabiber

1 ay kaşığı tuz

Üzeri için:

1 adet yumurta

Fırından alınan hamura zeytinyağı ilave edilir ve dengeli karışana kadar yoğrulur. Yarım saat dinlendirilir. Soğan rendelenir, kıyma, tuz ve karabiber eklenir, karıştırılır. (iğ olarak kullanılacak) Hamurdan yumurta kadar parçalar alınır. ay tabağından biraz büyük açılır. Yarısına i konur, diğ er yarısı üzerine kapatılır ve kenarlarına iyice bastırılır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Çöreklerin üzerine çırpılmış yumurta sürölür. Öceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir.