



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÜZ ÇÖREK

1 adet hazır hamur (fırından)
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 çorba kaşığı pudra şekeri
İçi için:
1 kase lor
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı kuru nane
Üzeri için:
2 çorba kaşığı sıvıyağ

Hazır ekmek hamuruna sıvıyağ ilave edilir, kısa süre yoğrulur. Hamur 6 eşit parçaya ayrılır. Her parça oklavayla tatlı tabağı kadar açılır. Lor, sıvıyağ pul biber, kuru nane bir araya getirilir ve iyice karıştırılır. Açılan hamurlara paylaştırılır. Hamur kenardan ortaya doğru toplanır ve üzerine parmak uçlarıyla bastırılır. Pişirme kağıdı serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine fırçayla sıvıyağ sürülür. 195 derece fırında yarım saat pişirilir.