



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ ÇÖREK (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Un 2 su bardağı
Tereyağı (erimiş) ½ su bardağı
Tuz ½ tatlı kaşığı
Pekmez 1 su bardağı
Su ¾ su bardağı

Un, tuz ve su ile hamur yoğur, altı beze yap. Küçük çörekler aç, saç üzerinde çok kurutmadan pişir. Tereyağını kızart, pekmezi dök, kaynat. Çörekleri üst üste koy, dört eşit parçaya böl. Çörekleri kaynayan pekmeze batırarak yumuşat, tabağa al, sıcak servis yap.

Not: Yufka ekmeği yapıldıktan sonra, arkasına yapılan ve severek yenilen bir yiyecektir.

