



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ ÇARŞI HAMURU EKMEĞİ

- 1 adet yaş hamur (çarşı fırınından)
- 1 su bardağı lor
- 1 su bardağı goğranmış kuru domates
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak
- 1 adet yumurta beyazı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı un

Çarşıdan alınan ekme hamuruna diğer malzemeler eklenir ve yoğrulur. Uzun kek kalıbına konur. Üzerine yumurta sarısı un karışımı sürülür. 190 derece fırında kabarıp kızarana kadar pişirilir.