



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMLI AYÇÖREĞİ

2 adet yumurta (1 sarı üzerine)

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı ayçiçek yağı

1 çay kaşığı karbonat

1 tatlı kaşığı tuz

Alabildiği kadar un

İç için:

15-20 dilim ufak salam

1 adet ufak soğan

3 çorba kaşığı sıvıyağ

1 çay kaşığı tuz

Yumurta, yoğurt, sıvıyağ ve tuz iyice karıştırılır. Üzerine unla karışmış karbonat ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenir. Hamur yarım saat kadar dinlendirilir. Bu arada iç hazırlanır; İnce kıyılmış salam yağda pembeleştirilir. Üzerine ince doğranmış soğan ve tuz katılır, bir kaç dakika daha kavrulur. Dinlenen hamur 16 eşit parçaya bölünür. Her parça tatlı tabağı büyüklüğünde, oval şekilde açılır. Geniş kenarına salamlı iç konur. Önce rulo yapılır, sonra iki ucu birleştirilecek gibi yaklaştırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişir.
