



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAYLI ÇÖREĞİ (KOCAELİ)

Ekmeğin mayalanması çok uzun sürüyor. Özellikle yağlı tepsilerde bir gün önceden bekletilerek mayalanması sağlanıyor, ondan sonra anasonun iyice kokusunu bırakması temin edildikten sonra fırınlarda pişiriliyor. Özellikle taş fırında pişirildiğinde muazzam bir sonuç elde ediliyor.

Not: Saraylı köyünde evlerde hala Saraylı çöreği pişer. Kendi içinde bunu devam ettiren güzel bir küçük topluluk var, kendi içlerinde korumaya gayret ediyorlar, reçetelerini gelecek nesillere teslim ediyorlar.

