



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEFERBERLİK ÇÖREĞİ (BALIKESİR)

<https://www.aksam.com.tr>

Maya un ile yoğrularak yuvarlak şekil veriliyor ve yıkanmış susama bulanarak odun ateşinde pişiriliyor. Pideden daha ince olan ekmekler dayanıklılığı artsın diye iplere geçirilerek serin bir yerde kurutulup 2-3 ay saklanabiliyor.

Not: İlk defa Çanakkale ve Kurtuluş Savaşı'na katılan askerlere besleyici, lezzetli ve dayanıklı gıda sağlamak amacıyla Savaştepe'nin Sarıbeyler Mahallesi'nde yaşayan kadınlar tarafından üretilen çöreklerdir.

