



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ŞIFALI ÇÖREK

- 1 adet yaş ekmek hamuru (fırından)
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı çörekotu
- 1 çay kaşığı tuz
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta

Ekmek hamuruna zeytinyağı, kekik, pul biber, kimyon, karabiber, yenibahar, çörekotu ve tuz ilave edilir. Malzemeler bütünleşene kadar yoğrulur. Sonra yumurta kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Çöreklerin üzerine çırpılmış yumurta sürülür. 190 derece sıcak fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir. Sıcak ya da ılık olarak ikram edilir.

---