



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUCUKLU VE SALAMLI ÇÖREK

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

3 yumurta  
1 su bardağı ayçiçek yağı  
1 su bardağı yoğurt  
100 gr salam  
100 gr sucuk  
5 taze soğan  
1 demet kıyılmış taze nane  
1 paket kabartma tozu  
4 su bardağı un  
Üzeri için:  
1 yumurta sarısı

Yumurtaları büyük bir kaba kırın. Ayçiçek yağı ve yoğurtla karıştırın. Küçük küpler şeklinde kestiğiniz sucuk ve salami, taze soğanı ve naneyi ekleyip karıştırın. Unu ve kabartma tozunu ekleyip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan parçalar koparıp yuvarlayın. İnce bir çubuk şekli verip burgu yapın ve kendi etrafında sararak şekil verin. Yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 190 derecede 30-45 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

