



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARAMALI ÇÖREKLER

300 gr balık yumurtası
150 gr tereyağı
2 limon
Çörek:
1/8 lt süt
50 gr margarin
75 gr un
1 tutam tuz
3 yumurta
100 gr siyah zeytin

Balık yumurtası önce dilimlenip makineden geçirilir ve margarin ilâve edilip çatalla ezilir. Limon suyu sıkılıp karıştırılınca tarama hazırdır. Çörekler için süt, yağ ve tuz koyularak, un bir defada boşaltılarak hamur kaptan ayrılıncaya kadar karıştırılır. Yumurtalar birer birer, her seferinde iyice yoğrularak ilâve edilir ve üçüncü yumurta çırpıldıktan sonra yarısı ekmeklerin üzerine sürülmek üzere ayrılır, yarısı hamura katılır. Yağlanan fırın tepsisine ceviz büyüklüğünde parçalar halinde sıralanıp, kapağı hafifçe açık bırakılmak şartıyla, 250 derece ısıdaki fırında 15 dakika pişirilir. Çörekler soğuduktan sonra içlerine ya da ince keserek üstlerine tarama sürülüp, yarım veya bir zeytinle servis yapılabilir.