



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE DOMATESLİ ÇÖREK

1 paket çabuk maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 kase ılık süt
Yarım kase zeytinyağı
4,4 su bardaęı un
zeri için:
3 adt domates
1 adet yumurta

Hamur malzemesi bir araya getirilir, yoğrulur. zeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Sonra hamur 24 parçaya ayrılır, yuvarlanır, yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. a ybardağı ağzıyla ortalarına basırarak ukurlaştırılır. Küp doğranmış domates bırakılır, az kekik serpilir. Hamur kısımlarına çırpılmış yumurta sürülür. 185 derece fırında hamur kısmı kızarana kadar pişirilir.