



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YENGEN ÇÖREK

1 adet yaş ekmek hamuru (fırından)

1 kahve fincanı zeytinyağı

İçi için:

2 adet orta boy soğan

1 çorba kaşığı salça

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Üzeri için:

1 adet yumurta

Hamura zeytinyağı katılır ve yoğrulur. Kısa süre dinlenmeye bırakılır. Bu arada soğan yarım daire şeklinde doğranır, tereyağında yumuşayana kadar kavrulur, salça, karabiber ve tuz katılır. Dinlenen hamur merdaneyle küçük bir tepsi kadar ve kare şekilde açılır. Üzeyeine soğanlı iç yayılır ve rulo yapılır. Üzerine yumurta sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
