



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI ÇÖREKLER

1/8 lt süt
50 gr margarin
75 gr un
1 tutam tuz
3 yumurta
100 gr siyah zeytin

Çörekler için süt, yağ ve tuz koyularak, un bir defada boşaltılarak hamur kaptan ayrılincaya kadar karıştırılır. Yağlanan fırın tepsisine ceviz büyüklüğünde parçalar halinde sıralanıp, kapağı hafifçe açık bırakılmak şartıyla, 250 derece ısıdaki fırında iyice pişmeden fırından çıkarılır. Üstleri kapak halinde kesilip, içleri oyulur. Hepsinin içlerine aldığı kadar çırpılmış yumurta, tuz ve biber ekildikten sonra kapakları kapatmadan tekrar fırına sürülür ve 15-20 dakika tutulup ayrıca ısıtılmış olan kapaklar kapatılır. Domates çorbasıyla çok lezzetli olur.