



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİN EZMELİ ÇÖREK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Tatlı Kaşığı yenibahar
- 1 Tatlı Kaşığı salça
- 50 gr kaşar peyniri rendesi
- 1 Çay Kaşığı kırmızı biber
- 5 Çorba Kaşığı zeytin ezmesi
- 2 Adet ekmek hamuru
- 5 Sap maydanoz

Fırından aldığınız ekmek hamurunu bir kabın içine koyun. Üzerine margarini, salçayı, kırmızı pul biberi koyup iyice yoğurun. Bu hamuru unlanmış tezgahta ince bir şekilde açın. Zeytin ezmesi, yenibahar, kaşar peyniri ve kıyılmış maydanozu da üzerine serpip uzun şeritler halinde kesin. Kestiğiniz şeritleri rulo şeklinde sarıp fırın tepsisine yan yana dizin. 15 dakika tepside mayalandırın. Daha sonra 200 derecede 30 dakika pişirin. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.