



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÇÖREK

Hamuru için:

- 20 gram yaş maya
- 1 çorba kaşığı kuru maya
- 2 su bardağı ılık su
- 2 çorba kaşığı şeker
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 2 yumurta
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı un

İçi için:

- 1,5 su bardağı ceviz içi
- 1 su bardağı şeker
- 2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
- 1 çay bardağı tahin
- 3 çorba kaşığı pekmez

Öncelikle hamuru için gereken tüm malzemeyi bir kabın içince iyice yoğurarak yumuşak bir hamur elde edin. Bu hamuru da 15 dakika kadar dinlendirin. Daha sonra unlanmış zeminde büyük bir şekilde açın. Üzerine eritilmiş tereyağını, tahini, pekmezi ve şekerini yedirerek her tarafına gezdirin. Kıyılmış cevizi de serip ve şeritler halinde kesin. Sonra bu şeritleri rulo yapın. Fırın tepsisine yan yana birbirlerine deyecek şekilde dizin. Üzerine biraz pekmez gezdirip elinizle yayın. 190 derecedeki fırına verip 35- 40 dakika kadar pişmeye bırakın. Sıcak olarak servis yapın.