



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÇÖREK

2 adet ekmek hamuru
1 ay bardağı sıvı yağ
1.5 su bardağı ceviz içi
1 su bardağı şeker
2 orba kaşığı eritilmiş tereyağı
1 ay bardağı tahin
3 orba kaşığı pekmez

Ekmek hamurunu, üzerine ekleyeceğiniz sıvı yağı iyice çekene kadar yoğurun ve kabarması için bekletin. Kabarınca ince açın. Eritilmiş tereyağı, tahin, pekmez ve şekerini karıştırın, hamurun her tarafına sürün. Cevizi de serpip şeritler halinde kesin ve rulo yapın. Fırın tepsisine dizin. Üzerine biraz pekmez gezdirip elinizle yayın. 190 derecedeki fırına verip 35-40 dakika kadar pişmeye bırakın.