



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ GÖMEÇ

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Kase yoğurt
- 2 Adet yumurta
- 1 Çorba Kaşığı limon suyu
- 1 Kg. ceviz
- 1 Paket çörekotu
- 1 Aldığı kadar un
- 2 Çay Kaşığı karbonat
- 1 Kase süt kaymağı

Yoğurma kabına 1 yumurta ve 1 yumurtanın akı konur. Üzerine 1 kase süt kaymağı ve yoğurt dökülür. eritilmiş sana margarin, 2 çay kaşığı karbonat, yarım limonun suyu ve tuz ilave edilir. Çırpma teliyle iyice çırpılır. Üzerine azar azar un konarak kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur. Hamur 5 eşit bezaya ayrılır. Her beze incecik açılır, zeytinyağıyla yağlanır ve üzerlerine bolca ceviz serpilir. Her yufka bu şekilde hazırlanıp gevşek şekilde sarılır ve tepsiye yerleştirilir. 1 yumurtanın üzerine biraz zeytinyağı dökülüp çırpılır ve hamurların üzerine sürülüp çörek otu serpilir. 170 derecede kızarana kadar pişirilir. Cevizli Gömeç servise hazırdır.