



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŐHAŐLI ÇÖREK

2 orba kaőıđı tereyağı
1 ay bardađı yođurt
1 adet yumurta
10 gram yaő maya
3 - 4 su bardađı un
1 su bardağı ılık su
1 su bardađı dövölmöő ceviz
Özerine:
Haőhaő tohumu
Yarım ay bardağı zeytinyağı

Hamuru yapmak için oda sıcaklığında bekletilmö tereyağını, yumurta akı ile karıőtırın. 3 çorba kaőıđı kadar zeytinyağı ve yoğurt ilave edin. Elenmiő unu, 10 dakika kadar ılık suda bekletilmö yaő mayayı içine koyup karıőtırın. Yumuőak bir hamur elde edin. Bu hamuru 20 dakika kadar dinlendirin. Daha sonra hamuru iki parçaya ayırın. Her bir parçayı yarım santim kalınlığında aın. Aılmö yufkaların özerlerine zeytinyağını elinizle gezdirin ve haőhaő ile dövölmöő ceviz serpin. Yufkaları rulo yapın. Bu iki ruloyu birbirleri etrafında döndörö birleőtirin ve gül őekli verip fırın tepsisine dizin. Yağlanmış fırın tepsisi olursa çıkarması daha kolay olur . Özerlerine yumurta sarısı sürö, önceden ısıtılmö 170 derece fırında özerleri pembeleőene kadar piőirin.