



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ CEVİZLİ SARMA ÇÖREK

25 gr sanayagi
1 su bardagi ılık su
1 su bardagi ılık süt
1 kahve fincanı şeker
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı maya
Aldığı kadar un
2 su bardagi dövülmüş ceviz
2 su bardagi kuru üzüm

Hamurumuzu yumuşak bir kıvamda yoğurup mayalanması için üzerini örtüyoruz. Sonra kabaran hamurumuzdan büyükçe bir parça koparıp tezgahın üzerinde açıyoruz. Merdane yardımı ile incecik açıyoruz. Yağ döküp açtığımız hamuru yağlıyoruz. Avucumuzla göz kararı şekeri serpiştiriyoruz her tarafına. Cevizi ve üzümü de aynı şekilde her tarafına yaydıktan sonra hamuru rulo şeklinde sarıyoruz. İster verrev isterseniz düz kesip yağlanmış fırın tepsimize diziyoruz. Bütün hamurumuz bitene kadar aynı işlemi tekrarlayıp fırına sürüp sıcak servis yapıyoruz.

