



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ ÇÖREK

2 yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı şeker
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı limon suyu
2,5 su bardağı un
İçi için:

100 gram ceviz içi
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tutam tarçın
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Hamuru yoğurmak için yumurtaların bir tanesinin sarısını üzerine sürmek için ayırıp kalanını kabın içine alın. Limon suyu ve karbonatı köpürtün. Yoğurdun içine dökün. Sıvı yağı, yoğurdu, tuzu, kabartma tozunu ve unu yumurtayla yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur olacaktır. 5 dakika kadar dinlendirin. Bu hamuru unlanmış zeminde açıp uzun şeritler halinde kesin. İçine de cevizi, tahini, sıvı yağı ve tarçını karıştırıp her tarafına sürün. Hamuru rulo şeklinde sarın. Tepsiyeye dizip üzerine yumurta sarısı sürün. İstenirse susam da serpilebilir. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca üzerine bol pudra şekeri serpip sıcak olarak ikram edin.