



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAY KEYFİ

1 yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı tahin
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı şeker
2 çay bardağı kıyılmış fındık
Aldığı kadar un
Üzeri için:
Vişne reçeli

Yoğurma kabının içinde yumurta sarısı, yoğurt, tahin, sıvı yağ ve şekeri iyice karıştırıp yoğurmaya başlayın. Üzerine kabartma tozunu biraz unla karıştırıp ekleyin. Un ayarını yumuşak ele yapışmayan bir hamur oluncaya dek ekleyin. Hamuru unlanmış tezgâhta açıp bardak ağzıyla kesin. Üzerine kıyılmış ceviz serpin fırın tepsisine dizip ortasına bastırın ve 180 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Daha sonra ortasına bir çay kaşığı vişne reçeli yerleştirip soğuk olarak ikram edin.