



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇETENE TOHURLU SİMİT

- 1 paket yaşmaya
- 1 kaşık şeker
- 1 bardak su
- 1 bardak süt
- 1 su bardağı çiğ krema
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 100 gram margarin
- 2 tane yumurta
- 1 kaşık tuz
- 100 gram kaşar peyniri
- 1 fincan çetene tohumu
- Aldığı kadar un
- 1 tane kabartma tozu
- 1 bardak susam

Karıştırma kabında ilk önce yaş mayayı, şekerini, sütü ve ılık suyu karıştırarak 10 dk bekletin. Sonra harca kremayı, sıvıyağı, yumurtanın beyazını ekleyerek çeteneyi katıp karıştırın. Üzerine unu, tuzu, kabartma tozunu ilave edip kulak memesi kıvamına gelesiye kadar yoğurun. Hamuru biraz dinlendirin. Sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp içine kaşar peyniri koyun ve istediğiniz şekli verin. Ben şeklini şöyle yaptım; kopardığım parçaları 2 karış uzunluğunda çubuk yapıp içine kaşar peynirini koydum, rulo yapıp düğüm atar gibi birbirinin içinden geçirip iki ucunu tutturdum. Sonra üzerine yumurta sarısını sürüp, susam serpin. 170 derecelik fırında üstü kızarıya kadar pişirin.

