



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ ÇÖREK (EKMEK HAMURU)

- 2 adet ekmek hamuru
- 1 su bardağı kıyılmış ceviz
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı zeytin ezmesi

Ekmek hamurunu derin bir kabın içine koyun. Üzerine sıvı yağ ekleyip yoğurarak yağ hamura yedirin. Unlanmış bir zeminde hamuru ince açın. Ceviz ve zeytin ezmesini üzerine elinizle yayarak kaplayın. Hamuru 3 parmak genişliğinde şerit halinde kesip, rulo sarın. Ve fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin.
