



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CEVİZLİ ÇÖREK

- 2 adet ekmeđ hamuru
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1.5 su bardađı ceviz içi
- 1 su bardađı Őeker
- 2 orba kaŐıđı eritilmiŐ tereyağı
- 1 ay bardađı tahin
- 3 orba kaŐıđı pekmez

Ekmeđ hamurunu, üzerine ekleyeceğiniz sıvı yağı iyice çekene kadar yoğurun ve kabarması için bekletin. Kabarıncaya ince aın. EritilmiŐ tereyağı, tahin, pekmez ve Őekeri karıŐtırın, hamurun her tarafına sürün. Cevizi de serpip Őeritler halinde kesin ve rulo yapın. Fırın tepsisine dizin. zerine biraz pekmez gezdirip elinizle yayın. 190 derecedeki fırına verip 35-40 dakika kadar piŐmeye bırakın.