



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ ÇÖREK

1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı süt  
Yarım kg un  
1 paket (10 gram) toz maya  
1 çorba kaşığı toz şeker  
1 su bardağı ılık su  
1 tatlı kaşığı tarçın  
Tuz  
1 çay bardağı dövülmüş ceviz  
Üzerine:  
1 çorba kaşığı sıvı yağ  
1 adet yumurta sarısı  
Susam

Öncelikle mayayı, toz şeker katılmış 1 su bardağı ılık suda eritin. Maya kabarıncaya derin bir kaba alın. Süt, un, tuz ve sıvı yağı katın. Karıştırıp yumuşak bir hamur elde edin. Yarım saat bekletin. Hamuru merdane ile açın. Üzerine 1 çorba kaşığı sıvı yağ gezdirin. Daha sonra dövülmüş ceviz ve tarçın karışımını serpin. Rulo biçiminde katlayın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Dilediğiniz kalınlıkta dilimleyin. Susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin.

