



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÇÖREK

1 çay bardağı süt
1 çay bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
100 gram margarin
1 çorba kaşığı susam
Tuz
İçine:
1,5 su bardağı ceviz içi
1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Üzerine:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı çörekotu veya susam

Derin bir kaba süt, yoğurt, eritilmiş margarin, yumurta, tuz, kabartma tozu ve aldığı kadar unu koyun. Ele yapışmayan bir hamur elde edip, 30 dakika dinlendirin. Ceviz ve peyniri ayrı bir yerde karıştırın. Daha sonra hamuru ikiye ayırın. Hamurların birini merdane ile açın. Üzerine peynirli cevizli harcı yayın. Rulo biçiminde sarın. Diğer hamura da aynı işlemi uygulayın. Üzerine yumurta sarısı sürüp, çörekotu ve susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

