



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÇÖREK

2 yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay bardağı sıvıyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı limon suyu
2,5 su bardağı un
İçi için:
200 gram ceviz içi
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tutam tarçın

Bir yumurtanın sarısını ayırıp kalan tüm yumurtaları bir kabın içine alın. Limon suyu ve karbonatı köpürttükten sonra yoğurdun içine dökün. Son olarak sıvı yağı, yoğurt karışımını, tuz, kabartma tozu, unu ve yumurtaları birlikte yoğurun. Bu yumuşak hamuru 5 dakika kadar dinlendirin. Ardından hamuru unlanmış zeminde açıp uzun şeritler halinde kesin. İçine ceviz, tahin, sıvı yağ ve tarçını karıştırıp her tarafına sürün. Hamuru rulo şeklinde sarın. Tepsiyeye dizip üzerine yumurta sarısı sürün. İsterseniz susam da serpebilirsiniz. 90 derecedeki fırında 30 dakika pişirin.



Fotoğraf "dj murat" tarafından gönderildi. 20.08.2014