



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÇÖREK

4 çorba kaşığı margarin
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı limon suyu
2.5 su bardağı un
İçi için:
3 çorba kaşığı margarin
200 gram ceviz içi
1 tutam tarç

Limon suyu ve karbonatı köpürtün, içine yoğurdu koyun. Margarin, tuz, kabartma tozu, unu, 1 yumurta ve 1 yumurtanın akını ekleyerek yoğurmaya başlayın. Beş dakika kadar dinlendirin. Bu hamuru unlanmış zeminde açtıktan sonra uzun şeritler halinde kesin. İçine de ceviz, tahin, erimiş margarin ve tarçını karıştırıp her tarafına sürün. Hamuru rulo şeklinde sarın. Tepsie dizip üzerine yumurta sarısı sürün. 190 derecedeki fırında, 30 dakika kadar pişirin.