



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CEVİZLİ ÇÖREK

- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı şeker
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çay bardağı kıyılmış ceviz
- 1 tutam tarçın
- 1 yumurta
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 2 çorba kaşığı tahin

Derin bir kabin içine unu, kabartma tozu ve cevizi koyup karıştırın. Diğer malzemeleri içine ekleyip güzelce yumuşak bir hamur yapın. Tepsiyeye dizin 170 dereceli fırında 20 dakika çok kızarmasını beklemeden pişirin. İçindeki tahin ve ceviz bu çöreğe çok güzel bir tat katıyor. Yoğurt yumuşak olmasını sağlıyor.