



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ DÖNEMEÇLİ ÇÖREK

50 gr margarin
1 paket yaş maya
1 fincan ılık süt
1 yemek kaşığı şeker
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
25 gr peynir
Yarım demet maydanoz
25 gr susam
1 kg un

Öncelikle, yaş mayayı ılık süt ile eritelim karıştırma kabına alalım üzerine unu alalım. Daha sonra sırası ile sanayacı şekeri alalım kıvama gelene kadar yoğuralım. Kıvama gelen hamurun üzerini nemli bir bez örtelim bir süre dinlendirelim. Bu arada iç malzemesini hazırlayalım, bunun için maydanoz ve cevizi karıştıralım. Dinlenmiş hamuru bezelere ayıralım ve açalım, içini yağlayıp iç harçtan yeteri kadar serpelim. istediğimiz büyüklükte keselim rulo gibi saralım Kıvrarak gül şekli verelim. yağlanmış tepsiye dizelim üzerine yumurta sarısı ve susam serpelim. 190 Derecelik ısıda pişirelim.

