



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

CEVİZLİ KARMA KATMA ÇÖREK

Yarım paket tereyağı
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 su bardağı ceviz
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı yoğurt
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı susam

Tereyağı yakmadan eritilir. Üzerine yumurta, yumurta beyazı, yoğurt eklenir, parmak ucuyla karıştırılır. Sonra tuz, kabartma tozu ve ele yapışmayana kadar un eklenerek yoğrulur. En son iri çekilmiş ceviz katılır. Homojen dağılına kadar yoğrulur. Hamurdan yarım portakal kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilir. 180 derece fırında altın rengi kızarana kadar pişirilir.