



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KÖMEÇ

<https://www.sabah.com.tr>

1 paket yaş maya
Yarım su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
Yarım tatlı kaşığı tuz
300 gram ceviz
Aldığı kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Haşhaş tohumu veya susam

Ilık suya yaş maya ve toz şekeri koyup iyice karıştırın. Kabarana kadar bekleyin. Bir kabin içine yarım çay bardağı sıvı yağ, süt, tuz ve kabaran mayayı alın. Azar azar un ekleyip, ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin. Sıcak bir yerde yarım saat bekletin. Hamur mayalandığında iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Oklavayla olabildiğince ince açın. Hamurun üzerine kalan sıvı yağı fırça yardımıyla sürüp, iri dövülmüş ceviz serpin. Diğer hamurlara da bu işlemi uygulayıp üst üste dizin. En üstteki hamuru yağlayın. Hamurun ortasını delerek içten dışa doğru kıvrın. Kömeç hamurunu bir yerden kesin. Yağlanmış tepsiye dolayarak yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Haşhaş tohumu veya susam ile süsleyin. Önceden ısıtılmış 100 derece fırında 15-20 dakika bekletin. Daha sonra fırının sıcaklığını 170 dereceye yükseltip, üzeri pembeleşene kadar pişirin.

