



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KÖMEÇ (ZONGULDAK)

Zonguldak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

400 gr. Ur
40 gr. Yaş maya
120 gr. Ilık su
20 gr. Toz şeker
120 gr. Süt
50 gr. Sıvı yağ
10 gr. Tuz
300 g. Ceviz
25 gr. Yumurta Sarısı
30 gr. Susam

Ilık suya yaş maya ve toz şeker koyarak karıştırınız. Bir kaba un, sıvıyağ, süt, tuz ve su ve şekerle karıştırılmış maya koyarak yoğurunuz. Elde edilen yumuşak mayayı, 1 saat kadar üzeri kapalı olarak bekletiniz. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak olabildiğince ince bir şekilde açınız. Üzerine sıvıyağ sürüp ceviz serpiniz. Bütün hamuru bu şekilde açıp, yağlayıp, ceviz koymak suretiyle üst üste koyunuz. En üstteki hamur da yağlandıktan sonra, hamurun ortasından delik açıp içten dışa doğru kıvrınız. Sonra kol böreği şeklinde kendi etrafına dolayıp yağlanmış tepsiye koyunuz. Üzerine yumurta sarısı sürülüp susam döküldükten sonra önceden ısıtılmış 120 derecelik fırında 15-20 dakika pişiriniz. Daha sonra fırın ısısını 180 dereceye çıkararak üzeri kızarıncaya kadar pişiriniz. Dilimleyerek servis ediniz.

