



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ KÖMEÇ (ZONGULDAK)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

500 gr un  
45 gr yaş maya  
150 ml ılık su  
25 gr toz şeker  
150 ml süt  
90 gr ayçiçek yağı  
Tuz  
350 gr ceviz içi  
4 adet yumurta sarısı  
40 gr susam veya çörekotu

Derin bir kaba un, yağ, sütü, su ve az suda eritilmiş mayayı koyunuz ve yoğurunuz.

Elde ettiğiniz hamuru yaklaşık 45 dakika üstünü bir bez ile örterek dinlendiriniz.

Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp açınız.

Açtığınız hamurları önce yağlayıp üzerine ince kıyılmış ceviz serpiştiriniz.

Rulo şeklinde sarınız ve yuvarlak yağlanmış tepsiye içten dışa doğru dönecek şekilde yerleştiriniz.

Üzerine yumurta sarısı ve susam serpiştirip 160 derece fırında üstü kızarıncaya kadar pişiriniz.

Dilimleyerek servis ediniz.

