



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KÖMEÇ (ZONGULDAK)

Yarım paket yaş maya
1 çay kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım su bardağı ılık süt
1 su bardağı ılık su
Çeyrek su bardağı sıvı yağ
Aldığı kadar un
İçi için:
Sıvı yağ
İri dövülmüş ceviz
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Çörekotu
Susam

Hamuru için; bütün malzemeleri sırasıyla ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun, üzerini bir bezle örterek mayalanmaya bırakın. Mayalanan hamuru biraz daha yoğurarak üç bezeye ayırın. Bir bezeyi 30-40 santim büyüklüğünde açın, üzerine sıvı yağ gezdirip her tarafına yayın. Üzerine ceviz serpiştirin. Yufkayı rulo yapın ve yağlanmış fırın tepsisine koyun. Diğer bezeleri de aynı şekilde yapıp ilk yaptığınız bezenin etrafına sarın. Üzerine yumurta sarısı sürün, çörek otu ve susam serpin. 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

