



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ PEKMEZLİ ÇÖREK

- 2 yumurta
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 2,5 su bardağı un
- İçi için:
- 200 gram ceviz içi
- 1 çay bardağı pekmez
- 1 çay bardağı tahin
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tutam tarçın ve susam

Hamuru yoğurmak için yumurtaların bir tanesinin sarısını üzerine sürmek için ayırıp kalanını kabın içine alın. Limon suyu ve karbonatı köpürtün. Yoğurdun içine dökün. Sıvı yağ, yoğurt, tuz, kabartma tozu ve unu yumurtayla yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur olacaktır. 5 dakika kadar dinlendirin. Bu hamuru unlanmış zeminde açıp uzun şeritler halinde kesin. İçine de ceviz, tahin, pekmez, sıvı yağ ve tarçını karıştırıp her tarafına sürün. Hamuru rulo şeklinde sarın. Tepsiyeye dizip üzerine yumurta sarısı sürün. İstenirse susam da serpilebilir. 190 derecedeki fırında 40 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca sıcak olarak ikram edin.

