



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ CEVİZLİ ÇÖREK

Fatoş Aktaş

1 su ılık bardağı süt
1 su bardağı ılık su
1 paket instant maya
1 su bardağı sıvıyağ
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
Aldığı kadar un

İçi için:

1 su bardağı ince çekilmiş ceviz

1 su bardağı tahin

Üzeri için:

Susam

Hamur malzemelerinin hepsi bir yoğurma kabına alınıp yoğurulur. Mayalanması için üzeri örtülerek 30-40 dk bekletilir. Mayalanan hamurumuzdan küçük parçalar alarak mermer üzerinde elimizle açarız. Arasına tahin ve ceviz koyarak rulo halinde sararız. Yuvarlak bir tepsiye sık olacak şekilde bütün çöreklerimizi yerleştiririz. Üzerine susam serperiz. 180 derecede 30-35 dk pişiririz.

