



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TAHİNLİ ÇÖREK

Malzeme

- 1 kutu Sana Hamurışı tahinli peynirli sandviç sürme
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 adet yumurta beyazı
- 1 paket kabartma tozu
- ½ demet dereotu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 diş sarımsak
- Aldığı kadar un
- Üzeri için:
- Az un
- 8-12 adet yarım ceviz
- 1 adet yumurta sarısı

Hazırlanışı

1. Derin bir kâsenin içine az miktarda un koyup üzerine sıvı yağ, yumurta beyazını, kıyılmış dereotunu, tuzu, kıyılmış sarımsağı, Sana Crème Bonjour tahinli peynirli sandviç sürmeyi koyup yavaş yavaş un ilave ederek hamur ele yapışmayacak hale gelene kadar yoğurun.
2. Hamur kıvamına geldikten sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.
3. Şekil alan çörekleri sonra Sana ile yağladığınız fırın tepsisine dizin.
4. Bir fırça yardımıyla çöreklerin üzerine yumurta sarısı sürüp üzerlerine yarım ceviz koyup en son olarak bir süzgeç ile az un serpin.
5. Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında cevizli tahinli çöreklerin üzerleri kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis edin.