



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ CEVİZLİ ÇÖREK

Yuva Maya -1 Paket - 42 gr.

Un 3 su bardağı - 330 gr.

Yoğurt 2 yemek kaşığı-70 gr.

Tuz 1 tatlı kaşığı 8 gr.

Margarin 1/2 paket -125 gr.

Süt 1 su bardağı - 200 gr.

Sıvıyağ 1 çay bardağı - 90 gr.

İçerik için:

Yumurta sarısı 1 adet

Ceviz 1 su bardağı

Susam 1 su bardağı

Tahin 4-5 yemek kaşığı

Un ve margarin iyice karıştırılır, 2 çorba kaşığı yoğurt, süt, maya ve tuz karıştırılıp hamur homojen olana kadar yoğurulur. 10 dk. dinlendirilir. Hamur iki parçaya ayrılır. Bu parça alınıp tekrar iki bezeye ayrılır. Birinci parça servis tabağı büyüklüğünde açılıp arasına sıvı yağ sürülüp diğer yufka da açılarak üzerine serilir, yufkanın üzerine tahin sürülür ve ceviz serpilir. Yufkalar rulo halinde sarılır. Rulo 3 parmak arayla kesilip yağlanmış tepsiye dizilir. Kabarması için 20-25 dakika oda ısısında bekletilip üzerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilir önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirilir.