



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZ VE TAHİNLİ ÇÖREK

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 3 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Paket kabartma tozu
- 5 Çorba Kaşığı tahin
- 1 Çay Bardağı ayçiçek yağı
- 2 Çorba Kaşığı yoğurt
- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Adet yumurta sarısı

Hamur yoğuracağınız kaba unu koyup, ortasını havuz gibi açın. 1 Paket margarin 2 çorba kaşığı yoğurt, 1 su bardağı süt, 1 çay kaşığı kabartma tozu ve tuzu ekleyerek karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Bir müddet hamuru dinlendirin. Daha sonra hamuru ikiye ayırın. Bir parçayı alıp, yine ikiye ayırın. Tabak büyüklüğünde açıp, aralarını ayçiçek yağı ile yağlayıp, üst üste koyun. Diğer hamurada aynı işlemi uygulayın. Hamurlar bitene kadar bu işlemi uygulayın. Açtığınız hamurların arasına 1 çorba kaşığı tahin sürün ve dövülmüş ceviz serpin. Yufkaları rulo yapın.Üç parmak arayla kesip, tepsiye dizin.Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Susam serpin ve önceden ısıtılmış fırında pişirin.