



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ VE TAHİNLİ ÇÖREK

125 Gr Sana Klasik
2 Yemek Kaşığı yoğurt
0,5 Paket maya
5 Yemek Kaşığı tahin
3 Su Bardağı un
1 Adet yumurta
6 Yemek Kaşığı sıvıyağ
1 Çay Bardağı ılık Süt
1 Çay Bardağı dövülmüş ceviz
2 Çay Kaşığı tuz

Unumuzu yoğurma kabına alıyoruz.içine oda sıcaklığındaki margarini, mayayı, sütü, yoğurdu, tuzu ve yumurtayı koyduktan sonra hamur iyice özleşesiye kadar yoğurulur.hamurun mayalanması için 1 saat kadar bekletilir. Mayalanan hamur 3 eşit parçaya ayrılır. 1. parça merdane yardımıyla açıldıktan başka bir kaşöye alınır. Üstüne ilk olarak sıvıyağ sonra tahin sürülür, ceviz konulur. Diğer tarafta 2. hamur da açılır.yine sıvıyağ,tahin sürülür.sonra da ceviz konulur.daha önceden açmış olduğumuz 1. hamurun üstüne konulur. 3. hamur da açıldıktan sonra tekrar sıvıyağ, tahin ve ceviz konulduktan sonra diğer açtığımız hamurların üstüne konulup kenardan başlanarak rulo yapılır. Oluşan rulodan 2 parmak kalığında parçalar kesilerek tahinli kısım üste gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derecelik fırında 40 dakika kadar pişirilir.