



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CEVİZLİ TAHİNLİ GÜL ÇÖREK

2-3 su bardağı un  
5 gram yaş maya  
1 su bardağı ılık süt  
1 paket kabartma tozu  
1 çay bardağı şeker  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 tutam tarçın  
1 yumurta  
2 çorba kaşığı yoğurt  
2 çorba kaşığı tahin  
İstenirse ezilmiş haşhaş  
2 çay bardağı ince kıyılmış ceviz

Derin bir kâbin içine un, şeker, yumurta sarısı, yaş maya, ılık süt, kabartma tozu ve yoğurt koyup karıştırın. Güzelce yumuşak bir hamur yapın. 20 dakika kadar dinlendirin. Hamuru ince bir şekilde açın ve üzerine tahin, ceviz, tarçın, yenibahar ve sıvı yağ sürüp katlayın ve rulo yapın. 4 parmak kesip dik olarak tepsiye dizin. 170 dereceli fırında 20 dakika çok kızarmasını beklemeden pişirin.