



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TEPİİ ÇÖREĞİ

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
3 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı ceviz
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un

Yumurtanın birinin sarısı ayrılır. Tereyağı eritilir ve soğutulur. Bütün malzeme bir araya getirilir. Kek hamurundan biraz daha koyu kıvamda bir hamur yapılır. Yağlanmış fırın kabına dökülür. Üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür. 175 derece fırında 30-35 dakika pişirilir. Kare kare keserek ikram edilir.