



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI CEVİZLİ ÇÖREK

2 yumurta  
3 çorba kaşığı yoğurt  
1 çay kaşığı karbonat  
4 çay kaşığı kuru maya  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 çay kaşığı tuz  
1 çorba kaşığı limon suyu  
2,5 su bardağı un  
İçi için:  
200 gram ceviz içi  
1 çay bardağı sıvı yağ  
2 adet rendelenmiş elma  
1 tutam tarçın

Hamuru yoğurmak için yumurtaların bir tanesinin sarısını üzerine sürmek üzere ayırıp kalanını kabın içine alın. Limon suyu ve karbonatla köpürtün. Yoğurdun içine dökün. Sıvı yağ, yoğurt, tuz, kuru maya ve unu yumurtayla yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur olacaktır. 15 dakika kadar dinlendirin. Bu hamuru unlanmış zeminde açıp uzun şeritler halinde kesin. İçine de ceviz, tahin, elma, sıvı yağ ve tarçını karıştırıp her tarafına sürün. Hamuru rulo şeklinde sarın. Tepsiye dizip üzerine yumurta sarısı sürün. İstenirse susam da serpilebilir. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca sıcak olarak ikram edin.