



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV ÇÖREĞİ

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

150 gram eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 çorba kaşığı kuru maya

1 su bardağı ılık süt

1 yumurta

İçi için:

200 gram kıyılmış ceviz

3 çorba kaşığı şeker

1 çay kaşığı tarçın

1 çay bardağı tahin

Öncelikle hamuru için gereken tüm malzemeleri karıştırın. 20 dakika kadar dinlendirin. İçi için şeker, ceviz, tahin ve tarçını ekleyip karıştırın. Bu hamuru unlanmış tezgâhta açıp uzun şeritler halinde kesin. Üzerine iç harcı bolca sürüp rulo gibi katlayıp kapatın tepsiye döşeyin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Soğuyunca üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.