



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İZMİR ÇÖREĞİ

- 2 yumurta
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay bardağı sıvıyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 2,5 su bardağı un
- İçerisinde, 200 gram ceviz içi
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tutam tarçın

Hamuru yoğurmak için yumurtaların bir tanesinin sarısını üzerine sürmek için ayırıp kalanını kabın içine alın. Limon suyu ve karbonatı köpürtün. Yoğurdun içine dökün. Sıvı yağ, yoğurt tuz, kabartma tozu ve unu yumurta ile yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur olacaktır. 5 dakika kadar dinlendirin. Bu hamuru unlanmış zeminde açıp uzun şeritler halinde kesin. İçine de ceviz, sıvıyağı 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.