



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK ÇÖREK

- 2 yumurta
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 2,5 su bardağı un
- İçi için:
- 1 çay bardağı ezilmiş haşhaş
- 100 gram ceviz içi
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tutam tarçın

Hamuru yoğurmak için yumurtaların bir tanesinin sarısını üzerine sürmek için ayırın. Kalanını kabın içine alın. Limon suyu ve karbonatı köpürtün. Yoğurdun içine dökün. Sıvı yağı, yoğurdu tuzu, kabartma tozunu ve unu yumurtayla yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur olacaktır. 5 dakika kadar dinlendirin. Bu hamuru unlanmış zeminde açıp uzun şeritler halinde kesin. İçine de ceviz, haşhaş, 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 kahvaltılarda ikram edin.

