



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI SARMA ÇÖREK

- 2 yumurta
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı kuru maya
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı ılık süt
- 2,5 su bardağı un
- İçi için:
- 200 gram kıyma
- 200 gram ceviz
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tutam tarçın
- 2 soğan

Yumurtaların bir tanesinin sarısını üzerine sürmek için ayırıp kalan tüm malzemeyi ılık sütle yumuşak bir hamur olacak şekilde yoğurun. 15 dakika kadar dinlendirin. İçi için soğanı kıymayla kavurup ocaktan alın, içine ceviz ve tarçın ekleyip soğumaya bırakın. Kabaran hamuru unlanmış zeminde açıp uzun şeritler halinde kesin. Kıymalı karışımdan her tarafına sürün, rulo şeklinde sarın. Hepsini aynı şekilde hazırlayıp tepsiye dizin, üzerine yumurta sarısı sürün. İstenirse susam da serpilebilir. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın.