



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY CEVİZLİ ÇÖREK

- 1 ekmek hamuru
- 1 tatlı kaşığı yenibahar
- 1 avuç ceviz içi
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çorba kaşığı susam

Hamuru yağlanmış tahta üzerinde merdane ile 1/2 cm. kalınlığında i/e uzun dikdörtgen şeklinde açınız. Üzerine zeytinyağı sürüp dövülmüş ceviz, yenibahar ve tarçın karışımını serpiniz. Geniş kenarından sararak rulo yapınız. İki parmak genişliğinde kesip tepsiye diziniz. Üzerine çırpılmış yumurta sürüp, susam ekiniz. İlık bir yerde mayalandırıp, orta hararetili fırında açık pembe renkte pişiriniz.

Not: Ekmek hamuru ekmek fırınından alınan pişmemiş hamurdur.