



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI SALÇALI ÇÖREK

2 yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
10 gram yaş maya
1 su bardağı ılık süt
1 çay kaşığı karbonat
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı limon suyu
2,5 su bardağı un
İçerik için:
200 gram ceviz içi
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tutam tarçın
2 çorba kaşığı salça
10 adet kuru domates

Hamuru yoğurmak için yumurtaların bir tanesinin sarısını üstlerine sürmek üzere ayırıp kalanını kabın içine alın. Limon suyu ve karbonatı köpürtün. Yoğurdun içine dökün. Sıvı yağ, yoğurt, tuz, yaş maya, ılık süt ve unu yumurtayla yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur olacaktır. 15 dakika kadar dinlendirin. Bu hamuru unlanmış zeminde açın. İçine de ceviz, doğranmış kuru domates, salça, 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 ikram edin.