



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI CEVİZLİ GEVREKLER

- 1 ay bardağı yoğurt
- 2 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı un
- 4 orba kaşığı tereyağı
- 5 orba kaşığı susam
- 2 orba kaşığı dövölmüş ceviz

Yumurtanın bir tanesinin akını ayırıp kalanını kabın içine kırın. Üzerine tereyağı, yoğurt, ceviz ve unu ekleyip yoğurun. Son olarak kabartma tozunu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra hamurdan yuvarlaklar yapın ve önce yumurta akına sonra da susama bulayarak tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişmeye bırakın. Çok gevrek olmasını isterseniz içine yoğurt koymadan hazırlayın.