



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SUSAMLI TAHİNLİ ÇÖREK

2 adet yumurta  
3 çorba kaşığı yoğurt  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı karbonat  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
4 çorba kaşığı tahin  
4 çorba kaşığı şeker  
1 çay bardağı kıyılmış ceviz  
3 su bardağı kadar un  
Yarım çay bardağı susam

Derin bir kabın içine yoğurt, tereyağı, tahin, şeker ve kıyılmış ceviz koyup karıştırın. Üzerine yumurtalardan bir tanesinin akını ayırıp kalanını karışımın içine ekleyin. Unu, kabartma tozu ve karbonatı üzerine koyup hamuru yoğurmaya başlayın. Yumuşak hamurdan top halinde parçalar kopartıp yumurta alına bulayıp tepsiye dizin. Daha sonra üzerine susamları serpip 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirin ve servis tabağına alın.