



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ CEVİZLİ ÇÖREK (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1,5 su bardağı süt
2 yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
Tarçın
1 çay kaşığı dövülmüş karanfil
1,5 su bardağı tahin
1 su bardağı ceviz
250 gr.margarin
Tuz
1 çorba kaşığı toz şeker,
1/2 yaşmaya

1/2 yaş maya 1/2 litre ılık su ile ıslatılır. Tahin kavrulur, süt, yumurta, sıvı yağ, şeker, tuz ıslatılan maya ile alabildiği kadar unla hamur yapılır. Altı parçaya bölünür. İnce ince acılan yufkalar yağlanır. Üzerine tekrar açılan yufka serilir. Katlar yağlanarak dikdörtgen şekli verilir. Önce tahin, sonra ceviz sürülür, rulo yapılır. Tepsinin ortasına kesilen rulo parça dikey olarak diğerleri çiçek şeklinde dizilir. Üzerine köpürtülmüş yumurta beyazı sürülür ve pişirilir.