



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAHİNLİ PEKMEZLİ ÇÖREK

2 yumurta  
3 orba kaşığı yoğurt  
1 ay kaşığı karbonat  
1 ay kaşığı kabartma tozu  
1 ay bardağı sıvı yağ  
1 ay kaşığı tuz  
1 orba kaşığı limon suyu  
2.5 su bardağı un İçi için:  
200 gr. ceviz içi  
1 ay bardaęı pekmez  
1 ay bardaęı tahin  
1 ay bardağı sıvı yağ  
Susam

Limon suyu ve karbonatı köpürtüp yoğurdun içine dkn. Sıvı yağ, yoğurt, tuz, kabartma tozu, yumurta ve unu yoğurun. Beş dakika kadar dinlendirip unlanmış zeminde aın. Ceviz, tahin, pekmez ve sıvı yağı karıştırıp hamurun her tarafına sürün. Rulo şeklinde sarıp tepsiye dizin. Yumurta sarısı sürüp susam serpin. Fırında 40 dakika pişirin.

