



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOKAT ÇÖREĞİ

250 gr margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
2 su bardağı süt
3 adet yumurta
3 kaşık şeker
1 kaşık tuz
aldığı kadar un
1 kase ceviz çekilmiş
1 kaşık susam

Yumurtalar kırılır birinin sarısı ayrılır. Bütün malzeme karıştırılıp maya ılık sütte eritilip aldığı kadar un ile yumuşak bir hamur yapılır üzeri örtülüp 30 dk mayalanması için bırakın. Ceviz ilave edip yeniden yoğurun limon büyüklüğünde bezeler yapıp bıçak ile kesikler yapıp tepsiye dizelim üzerine yumurta sarısı sürüp 20 dk tepsi mayası için bekletip 250 derece fırında kızazarana kadar pişirin.

