



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRKMEN KÜLÇESİ

Türkmeneli TV

Malzemeler :

8 bardak un

2 bardak sıvı yağ (normalde margarin kullanılıyor ama sıvı yağ hem sağlıklı olduğu için hemde hamur margarinle olunca sert oluyor)

Şeker

Ceviz

Çok az tuz ve maya.

Hazırlanışı:

Hamuru eliniz yağa bulayarak yoğurun, hamuru mayalamaya bıraktıktan sonra cevizleri makinayla hafifce çektikten sonra şekerle karıştırın. İç malzemeleri hazırlayana kadar hamur mayalanır. Hamuru alıp ufak parçalar koparıp ceviz büyüklüğünde yuvarlayıp bir tarafa dizin. Sonra teker terker alıp avucunuzun içinde havuz şekli verip içine şekerli cevizi koyup kenarlarını sağdan sola kıvrıp tepsiye dizip üzerine yumurta sürüp pişirin.