Devrek cevizli kömeci

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
600 g	Su 3 su bardağı
206 g	Süt 1 su bardağı
104 g	Yoğurt ½ su bardağı
20 g	Tuz 1 yemek kaşığı
50 g	Yumurta 1 adet
91,3 g	Zeytinyağı ½ su bardağı
500 g	Ceviz 5 su bardağı
17 g	Yumurta sarısı 1 adet
10 g	Çörek otu
10 g	Susam 1 yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Unu eleyip ortasında havuz açın. Tuzu, yumurtayı ve yoğurdu havuza koyup karıştırın.
2. Azar azar su ve süt ekleyerek yoğurun. Hamur kulak memesi yumuşaklığına gelince 15-20 dakika daha yoğurun.
   15 dk
3. Üzerini bezle örtüp dinlendirin.
   10 dk
4. Hamuru üç ya da dört parçaya bölüp her birini yeniden yoğurun, örtüp bir kez daha dinlendirin.
   10 dk
5. Parçaları oklavayla açın, zeytinyağıyla yağlayıp yeniden açarak inceltin.
6. Yağlı yufkaların üzerine ceviz içini her yere eşit serpin ve rulo yapın.
7. Bir tepsiyi yağlayıp ruloları sarmal şeklinde dizin.
8. Çırpılmış yumurta sarısını sürüp çörek otu ve susam serpin.
9. Önceden 175 °C'ye ısıtılmış fırında pişirin.
   1 sa