



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ AY ÇÖREĞİ

Kullanılacak malzeme:

1/2 kilo un,  
200 gram margarin yağı,  
1 çay bardağı süt,  
4 yumurta sarısı,  
100 gram ceviz içi,  
100 gram kuru üzüm,  
1 çay kaşığı tarçın,  
2 çay bardağı pudra şekeri,  
1 kahve kaşığı karbonat.

Yapımı: Üç yumurtanın sarısı iyice çırpılır. Çırpıma devam ederken pişirildikten sonra soğutulmuş süt, şeker ve karbonat atılır. Karışım birbirine iyice yedirildikten sonra bu defa elekten serpilerek dökülen un yedirilir. Unun katılması sona erdikten sonra kaptakilerin yoğurulmasına başlanır ve azar azar katılacak margarin yağı bunlara yedirilir. Hamur, on dakika kadar dinlendirildikten sonra küçük parçalar hâlinde kopardır, yarım santimden ince bir kalınlığa gelecek şekilde yassılaştırılır. Ortalarına dövülmüş kuru üzüm, ceviz, tarçın karışımından konur; üstü kapatılır ve hamura hilâl biçimi verilir. Böylece hazırlanmış olan çörek hamurları yağlı bir tepsiye aralıklı olarak dizilir. Üzerlerine kalan yumurta sarısı fırçayla sürülür. Orta ısı fırına konur ve yarım saat kadar pişirilir. Çörekler pişince tepsi fırından çıkarılıp bir kenarda bir-iki dakika bekletilir. Sonra çörekler bir spatula veya pay küreğiyle tepside alınıp servis tabağına yerleştirilir.

[ML® Kesme için tıklayın](#)