



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÇÖREK (KARABÜK)

(Arzu edildiđi kadar) un

Maya

4-5 adet yumurta

Ceviz içi

Sıvı yağ

Tuz

Mayalı hamur açın. Yufka aralarına sıvı yağ sürün. Ek olarak, dövölmüş ceviz koyup rulo şeklinde yuvarlayın. Dikdörtgen kesip fırın tepsisine dizin, üzerine de yumurta sarısı sürün. Sonra da, tepsiyi önceden ısıttığınız fırına sürün. Cevizli örek, evde fırınınız yoksa, ekmek fırınlarına da verilebilir.

Not: Hanımların kabul günlerinde sık sık yapılan cevizli çörek, bunun dışında da, cenaze evine yakınları tarafından götürölür.