



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ ÇÖREK

- 2 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı şeker
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 adet yumurta
- 3,5 su bardağı un
- 3 çorba kaşığı erimiş tereyağı
- 2 çay bardağı dövülmüş ceviz

Derin bir kabin içinde sütü ve şekerini karıştırın. Üzerine mayayı ve yumurtayı ekleyip yumuşak bir hamur oluncaya dek un ve az su ilave ederek hamuru hazırlayın. Hamuru mayalanması için bir kenarda üzeri kapalı olarak bekletin. Bu arada kıyılmış cevizleri ve zeytinyağını bir kabin içinde ezin. Hamuru unlanmış bir zeminde açıp üzerine tereyağı sürüp cevizli karışımı her tarafına yayın. Burgu şeklinde sarıp tepsiye dizin. Üzerine tereyağı sürüp bıçakla bir çizik atın ve 200 derecedeki fırında 40 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkınca üzerine nemli bir bez örtüp 5 dakika bekletin.