



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ RUS ÇÖREĞİ

1 Paket Yaş Maya
1 Su Bardağı Toz Şeker
1 Fincan Süt
1 Çay Kaşığı Tuz
300 Gr Ceviz
1 Miktar Susam
Aldığı kadar Un
25 gr margarin

Ilık suya yaş maya ve toz şekeri koyup iyice karıştırın. Kabarana kadar bekleyin. Bir kabın içine un, yarım çay bardağı sıvıyağ, süt, tuz ve kabaran mayayı alıp yoğurun. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin. Sıcak bir yerde yarım saat bekletin. Hamur mayalandığında iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Oklavayla olabildiğince ince açın. Hamurun üzerine kalan sanayağı fırça yardımıyla sürüp, üzerine ceviz serpin. Diğer hamurlara da aynı işlemi uygulayıp üst üste dizin. En üstteki hamuru yağlayın. Hamurun ortasını delerek içte dışa doğru kıvrın. Hazırladığınız hamurunu bir yerden kesin. Yağlanmış tepsiye dolayarak yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Haşhaş tohumu veya susam ile süsleyin. Önceden ısıtılmış 100 derece fırında 15 - 20 dakika bekleyin. Daha sonra fırının sıcaklığını 170 dereceye yükseltip üzeri pembeleşene kadar pişirin.