



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ SARMA ÇÖREK

Malzemeler

- 2 yumurta (birinin akı ayrılır)
- 1/2 paket margarin veya tereyağı
- 3 kahve fincanı yoğurt
- 3 kahve fincanı şeker
- 9 1 limon kabuğu rendesi
- 4 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu İçine
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 1 su bardağı ceviz veya fındık (iri dövölmüş)
- 3 orba kaşığı şeker
- 1 yumurta akı
- 2 tatlı kaşığı tarçın
- 3 orba kaşığı sıvı yağ

Hamur yoğuracağımız kaba eritip ılıttığımız margarini, yumurtayı, yoğurdu, şeker, limon kabuğu rendesini ekleyip çırpalım. Unu ve kabartma tozunu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurun üzerine nemli bez örterek 15 dk. dinlendirelim. Bu arada çöreğin iç harcını hazırlayalım. Bir kaba kuru üzümleri, iri dövölmüş cevizi, şeker, tarçını, yumurta akını ekleyip karıştıralım. Hamuru merdane ile 0.5 mm. kalınlıkta açalım. Hamurun üzerine fırça yardımıyla sıvı yağ sürelim ve üzümlü, cevizli harcı yayalım. Hamuru rulo yaparak saralım. Hamur rulosunu buzlukta 15-20 dk., hafifçe sertleşene dek bekletelim. Ruloyu buzluktan çıkarıp 2,5 cm. eninde dilimlere keselim. Hamurları margarinle yağlanmış fırın kabına yatık şekilde dizip üzerlerine çırpılmış 1 yumurta akı sürelim. Isıtılmış 190° ısıllı fırında öreklerin üzerleri açık pembe renk alana dek pişirelim.