



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMASYA ÇÖREĞİ

Yarım su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
125 gram tereyağı
Yarım paket yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 su bardağı ceviz
4-5 su bardağı un
Üzeri için:
1 adet yumurta

Mayayı yarım su bardağı ılık suda eritip yoğurma kabına alın.

Ceviz ve un hariç malzemeleri ekleyip karıştırın

Unu da azar azar ilave ederek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Son olarak cevizi de ekleyip bir kez daha yoğurun ve nemli bir örtünün altında 40 dakika kadar mayalanmaya bırakın.

Mayalanan hamurdan yuvarlak parçalar koparıp yağladığınız fırın tepsisine yerleştirin.

Üzerine çırtığınız yumurtayı fırçayla sürün.

180 derecede ısıttığınız fırına tepsiyi verip çörekler kızarana kadar pişirin.

İlininca servis edebilirsiniz.

