



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMASYA ÇÖREĞİ

<https://cook.com.tr>

Un 3 Su Bardağı
Sofra Tuzu 1 Tatlı Kaşığı
Toz Şeker 1 Tatlı Kaşığı
Haşhaş 1 Yemek Kaşığı
Su 1 Su Bardağı
Tereyağı 3 Yemek Kaşığı
Ceviz 1 Su Bardağı
Margarin 125 Gram
İstant Kuru Maya (gram) 1 Paket
İnek Sütü 1 Su Bardağı
Sıvı Yağ 1 Çay Bardağı

Maya şekerli ılık süt ile ezilir. Üzerine su, tuz, ceviz ve aldığı kadar un katılarak yumuşak bir hamur yoğrulur. Ilık bir yerde üzeri örtülerek kabarması beklenir. Mayalanan hamurdan cevizden biraz büyük parçalar kopartılarak yuvarlanır ve yağlanmış tepsiye dizilerek üzerine yumurta sarısı sürülerek önceden ısıtılmış fırında 180-200 derecede pişirilir. Hamurdan parçalar koparıırken ele yapışmaması için el ara sıra biraz sıvı yağ ile yağlanmalıdır.

