



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AMASYA ÇÖREĞİ

100 gram tereyağı veya margarin
Yarım su bardağı sıvı yağı
1 su bardağı ılık sulu yoğurt
1 paket instant maya
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı şeker
Yarım su bardağı ılık su
3-4 su bardağı un (ele yapışmayan yumuşak bir hamur)
1,5 su bardağı iri çekilmiş ceviz
Üzeri için;
1 adet yumurta sarısı

Öncelikle hamurumuz için erittiğimiz tereyağımızı ve diğer malzemeleri ekleyip yavaş yavaş un ekleyerek yumuşak bir hamur elde ediyoruz.
Son olarak hamurumuza cevizimizi ekleyip elimizle hamuru toparlayıp 1 saat mayalanmaya bırakıyoruz.
Mayalanan hamurumuzu elimizle portakal büyüklüğünde bezeler alıp yuvarlayıp tepsiye diziyoruz.
Üzerine yumurta sarısı sürüp bıçak yardımı ile artı şeklini verip 200 derecede üzeri kızarana kadar pişirelim.

