



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANNEMİN ÇÖREĞİ

Aldığı kadar un
1 paket margarin
2 adet yumurta
50 gram pudra şekeri
1 çorba kaşığı maya
1 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kaşık tarçın
İÇİ İÇİN:
100 gram çekilmiş ceviz içi,
50 gram pudra şekeri
1 kaşık tarçın

Un, hamur tahtasına elenir.

Ortası havuz gibi açılır. İçine maya konulur. Üzerine biraz süt dökülüp yumuşatılır.

Etrafından un alınarak, cıvık hamur yapılır.

Yine etrafından un alınarak üstü kubbe gibi örtülüp, 15 dakika kadar bekletilir.

Üzerinde çatlaklar görülünce, ortası açılır.

İçine 1 yumurta, yağ, pudra şekeri, tuz ve tarçın konulur. Üzerine sütün gerisi dökülüp, kulak memesi'nden daha yumuşak hale gelinceye kadar yoğrulur.

Üzeri nemli bir bezle örtülür. Hamur şişip, aşağı-yukarı 2 misli oluncaya kadar bekletilir. Sonra 2 eşit parçaya ayrılır.

Her parça 2 parmak kalınlığında açılır.

İçinin Hazırlanması:

Ceviz içi, pudra şekeri ve tarçın bir kaba konulup iyice karıştırılır.

Açılan hamurların içine doldurulur.

Sıkı sigara şeklinde sarılır. Eninden sıkıştırılarak

boğumlar yapıp simit şekli verilir. İçi yağlanmış tepsiye konulup, 15 dakika bekletilir. Sonra üzerlerine yumurta sarısı sürülüp, önceden ısıtılmış, orta hararetili fırında 35 dakika 200 derecede pişirilir. Fırından çıkardıktan sonra, dilim dilim kesilip servis yapılır.