



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURMA AMASYA ÇÖREĞİ

1 su bardağı eritilmiş margarin
5 su bardağı un
1 yemek kaşığı tuz
1/2 paket yaşmaya
2 su bardağı kırılmış ceviz
1 adet yumurta sarısı
Yeterince su

Yoğurma kabına un alınıp ortası havuz gibi açılır maya eklenir yavaş yavaş su eklenip maya eritilir, tuz ilave edilip hamur yoğrulur (kıvamı kulak memesinden biraz daha yumuşak olsun)
Hamurun üstün streç filmle kapatıp mayalanması beklenir.
Mayalanan hamur 6 eşit parçaya bölünür. Her bir parça lavaş boyutlarında açılır.
Ayrı bir kaptaki ceviz ve eritilmiş yağ karıştırılır.
Bir parça alınıp karışım hamurun her bir yerine sürülür, üzerine bir hamur daha eklenip aynı işlem uygulanır, üçüncü kat hamur üzerine kapatılır, üzerine birşey sürülmez.
Hamurdan 3-4 cm genişliğinde şeritler kesilir.
Kesilen şeritler sağlı sollu bükülüp açma şekli verilir.
Tepsiye dizilen çöreklerin üzerine yumurta sarısı sürülür.
180 derece önceden ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirilir.
