



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURMALI AMASYA ÇÖREĞİ

Amasya Valiliği

3 kg. un
1,5 tatlı kaşığı kuru maya
1 yemek kaşığı tuz
Aldığı kadar su
1 kg. dövülmüş haşhaş
3 su bardağı sıvı yağ
500 gr. ceviz içi
Üzerine sürmek için 1 adet yumurta

Çukurca bir kaba un ve malzemeler konur. Ilık suyla kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. Mayalanması için üzerine temiz bir bez örtülerek dinlendirilir. (Yaklaşık 1 saat) mayalanan hamurdan 4 adet beze yapılır. Bezeler hamur tahtasının da yardımıyla 0,5 cm kalınlığında açılarak üzerine hazırlanan harçtan 1 miktar sürülür. Ayrı bir yerde ikinci beze aynı şekilde hazırlanır birinci bezenin üzerine konur. Üçüncü ve dördüncü bezelerde aynı şekilde hazırlanınca hepsi üst üste gelecek şekilde dizilir. 5 cm lik bantlar halinde kesilir kesilen bantlar bükülerek yağlanmış tepsiye ister düz ister yuvarlak olacak şekilde yerleştirilir üzerine çırpılmış yumurta sürülür. 10 ar santim arayla bıçakla kesilir. 10 dk. dinlendirilir ve fırına sürülür üzeri kızarıncaya servis yapılır.

