



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ AÇMA

1 su bardağı ılık su
1 kibrit kutusu yaş maya
6 yemek kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 yemek kaşığı tuz
alabildiği kadar un
100 gr. margarin
100 gr. ceviz
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı çörekotu

Ilık su yoğurma kabına alınır, şeker, tuz, maya eritilir. Sıvıyağ ilave edilir. Alabildiği kadar un konularak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlanır, üzeri bir kapakla kapatılıp, 30 dakika kabarmaya bırakılır. Hamur kabardıktan sonra limon büyüklüğünde parçalar koparılıp, elde inceltirilip açılır. Üzerime yumuşamış margarin sürülür. Dövülmüş ceviz içi serpilir. Rulo halinde kıvrılıp, yuvarlanır. Üzerine yumurta sarısı sürülerek, çörekotu serpilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızaran kadar pişirilir.

[ML® Cevizli Açma için tıklayın](#)

[ML® Cevizli Açma Videosu](#)[ML® Açma için tıklayın](#)



Fotoğraf "elmali" tarafından gönderildi. 17.10.2018