



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BÖREK

1/3 paket yaş maya
1 su bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 yumurta
1 su bardağı ayçiçeği yağı
5 su bardağı un
1 su bardağı su
İçi için:
4 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
Üzeri için:
1 yumurta
250 gram tereyağı

Süt ve mayayı bir kaba alın. Maya eriyene kadar elinizle karıştırın. 15 dakika bekletin.

Su, şeker, tuz, yumurta ve ayçiçeği yağını ilave edip iyice karıştırın.

Unu azar azar ilave edip yoğurun. Hamuru un serptiğiniz mutfak tezgahına alıp 5 dakika daha yoğurun.

Mayalanması için üzerini örtüp 50 dakika bekletin. Hamuru 4 bezeye ayırın. Bezelerden ilkinin oklava ile unladığınız mutfak tezgahında açın.

Üzerine ceviz serpiştirin ve hamuru ortadan ikiye kesin. Hamurları uzun kenarlarından başlayarak rulo şeklinde sarın.

Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın. 50 cm çapındaki fırın tepsisini yağlayın.

Rulo şeklindeki hamurları tepsinin ortasından başlayarak yuvarlak şekilde yerleştirin.

Tereyağını eritip ılınınca hamurun üzerine gezdirin. Yumurtayı çırpıp böreğin üzerine sürün.

Mayalanması için 50 dakika bekletin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pişirip dilimleyerek servis yapın.

