



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BURGU ÇÖREK

2 yumurta
1 su bardağı ılık süt
10 gram maya
1 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı karbonat
1 çay bardağı sıvı yağ
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
3,5 su bardağı un
İçi için:
200 gram ceviz içi
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tutam tarçın

Hamuru yoğurmak için yumurtaları, ılık sütü ve mayayı kabın içine alın. Şeker, karbonat, sıvı yağ, yoğurt, tuz ve unu yumurtalı karışımla yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur olacaktır, 35 dakika kadar dinlendirin. Unlanmış zeminde açıp uzun şeritler halinde kesin. İçine ceviz, sıvı yağ, tarçın karıştırıp her tarafına sürün. Hamuru burgu şeklinde sarıp gül şeklini verin. Tepsiyeye dizin, isterseniz susam serpilebilir. 190 derecedeki fırında 40 dakika pişmeye bırakın.