



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BURMA ÇÖREK (KASTAMONU)

Hamur için:

1 kg un,
yeterli miktarda su
2 çay kaşığı karbonat,
tuz

Harcı için:

Yarım kg ceviz
3 su bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı margarin

1 kg un, 2 çay kaşığı karbonat, tuz ve suyu derin bir kabin içinde yoğurup, hamur haline getirin. Hamurdan küçük bezeler koparıp, oklavayla açın. İlk açtığınız hamurun üzerine sıvı yağ ve dövülmüş ceviz serpin. Üzerine bir yufka daha koyun. Onun üzerine de malzemeleri ekleyin. En üste bir yufka daha kapatın. Bu üç yufkayı rulo yapıp gül biçiminde kıvrın. Yağlanmış tepsinin ortasına koyun. Diğer yufkaları da aynı biçimde üst üste koyup, ortadaki yufkanın etrafında dolayın. Üzerine 2 çorba kaşığı eritilmiş margarini serpip, 1 adet yumurta sarısını sürün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarana dek pişirin.

[ML® Cevizli Çörek için tıklayın](#)