



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BURMALI ÇÖREK (DADAY KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

1 kg Un
1/2 Su Bardağı Su
1 Su Bardağı Süt
1 Adet Yumurta
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karbonat
2 Su Bardağı Dövmüş ceviz
1/2 Su Bardağı Sıvı yağ

Unun ortası açılır. İçerisine 1 yumurta, su, süt, tuz ve karbonat ilave edildikten sonra yoğrulur. Hamur kıvamına getirilir. Bir havanda ceviz dövülür. Aynı zamanda yağ da bir kenarda hazırlanır. Hamurlar 12 pözüye bölünür. Hamur ince bir şekilde açılır. Sonra hamura, sopanın arasına bez takılarak oluşturulan şipi ile yağ sürülür.

Ceviz serpiştirilir.

Onun üzerine de açılan bir yufka daha konur. Bu şekilde toplam 3 kat yufka çıkarılır.

Üst üste konulan yufkalar tek şekilde rulo haline getirilir.

Rulonun bir ucuyla diğer ucu birleştirilerek yuvarlak bir şekle getirilir.

Sonrasında tepsiye yağ sürülür ve elde edilen yuvarlak çörekler tepsiye dizilir.

Dizilen çöreklerin üzerleri yağlanır. Genelde çok alevli olmayan közün üzerinde bakır tepside yapılır.

Bıçakla çöreğin altına bakılır, eğer pembeleşmişse çörek ters çevrilir.

Bu işlem ortalama 1 saat sürer. Fırında da 180 derecede yaklaşık 40 dakikada pişirilebilir.

Not: Çöreğin yanında erik pestili ezilip sulandırılarak içilir. Aynı zamanda, armut hoşafı ve üryan eriği kompostosu ile de tüketilebilir.

