



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÇATLAK ÇÖREK

1 su bardağı ceviz
1 adet yaş maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
1 paket margarin
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta

Maya, ılık süt ve şeker eritilir. Üzerine diğer malzemeler katılır. Kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. Hamur 1 saat dinlendirilir. Sonra ceviz kadar parçalar alınır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Yarım saat tepside dinlendirilir. Sonra üzerine çırpılmış yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarıp çatlayana kadar pişirilir.