



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÇÖREK (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

Un

1 paket katıyağ

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı sıvıyağ

1 çay bardağı su

1 yumurta

14 gr pakmaya

Ceviz

Tuz

1 paket katı yağ eritilip hazırlanır.

Un, süt, sıvıyağ, maya, tuz su ile kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur.

Mayasının gelmesi beklenmeden ceviz büyüklüğünde paziler yapılır.

Paziler pasta tabağı büyüklüğünde açılır.

Açılan hamura eritilmiş yağ sürülür ve dikine şeritler halinde 4 parça kesilir.

Şeritler üst üste konur. Üzerine boydan boya ezilmiş ceviz ekilip yuvarlanır.

Yuvarlanan hamur üstten ve alttan bastırılarak biraz yassılaştırılır ve yağlanmış tepsiye dizilir.

Üzerine yumurta sarısı sürülerek 200 °C fırında kızarıncaya kadar pişirilir.