



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÇÖREK (OSMANCIK ÇÖRUM)

Metin Okutan

1 kg. tam buğday unu
3 su bardağı ılık su
1 paket yaş maya
2,5 su bardağı dövülmüş ceviz
1,5 su bardağı sıvı yağ (tercihen zeytinyağı)
1 yumurta
Tuz

Un, su, tuz ve maya kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulduktan sonra mayalanmaya bırakılır. Hamur mayalanıp kabardıktan sonra 3 eşit parçaya bölünür. Her hamur parçası 2-3 milim kalınlığında açılır. İlk parçanın üzerine yağın 1/3'ü iyice sürülüp hamur yağlanır. Cevizin 1/3'ü yağlı hamurun üzerine yayıldıktan sonra hamur ince bir rulo haline getirilir ve fırın tepsisine dizilir. Bu işlem diğer hamur parçaları için de aynen uygulanır. Üzerine bir adet çırpılmış yumurta sürüldükten sonra 250 derecede ısıtılmış kızgın fırında çöreğin üzeri nar gibi kızarıncaya değin pişirilir. Çöreğin daha yumuşak olması için ise fırından çıkardıktan sonra üzerine su serpilip temiz bir bezle sarıp sarmalanır. Biraz ılınınca da afiyetle yenir.