



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ ÇÖREK

- 2 ay bardađı süt
- 1 ay bardađı Őeker
- 1 tatlı kaŐığı kuru maya
- 1 orba kaŐığı kırmızı pul biber
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 2 adet yumurta
- 3,5 su bardađı un
- 3 orba kaŐığı erimiŐ tereyağı
- 2 ay bardađı dövülmüŐ ceviz

Derin bir kabin içinde sütü ve Őekeri karıŐtırın. zerine mayayı ve yumurtayı ekleyip yumuŐak bir hamur oluncaya dek un ve az su ilave ederek hamuru hazırlayın. Hamuru mayalanması için bir kenarda üzeri kapalı olarak bekletin. Bu arada kıyılmıŐ cevizleri ve zeytinyağını bir kabin içinde ezin. Hamuru unlanmıŐ bir zeminde açıp üzerine tereyağı sürüp cevizli karıŐımı her tarafına yayın. Burgu Őeklinde sarıp tepsiye dizin. zerine tereyağı sürüp bıçakla bir çizik atın ve 200 derecedeki fırında 40 dakika piŐmeye bırakın. Fırından çıkınca üzerine nemli bir bez örtüp 5 dakika bekletin.