



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ ÇÖREK

1 paket yaş maya
1 su bardağı sıvıyağ,
Tuz,
1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı erimiş margarin
Dövülmüş ceviz
1 kesme şeker
1 kg un
1 yumurta
yumurta sarısı

Mayayı, ılık süt ve şeker ile ezin. Hamur malzemelerinin hepsini yoğurup yumuşak bir hamur elde edin. iç malzemeyi hazırlayana kadar hamuru dinlendirin. Hamuru bezelere ayırıp yufka gibi açın. Yufkaların üzerine yağ sürüp, ceviz serpin. Her bir yufkayı dikine üçe kesin. Kestiğiniz şeritleri rulo gibi kıvrıp, gül şeklinde sarın. Üzerleri ne yumurta sarısı sürün, önceden ısınmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

[ML® Kopça Çöreği için tıklayın](#)[ML® Ballı Çörek için tıklayın](#)
