



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ ÇÖREK

25 g margarin (eritmeden), 3 çorba kaşığı yoğurt, 2 çorbo kaşığı sirke, yumurta akı, 1 su bardağı peyniri, 1 çay kaşığı tuz, 2 su bardağı un, paket kabartma tozu, 1 su bardağı ceviz karıştırılıp yumuşak bir hamur hazırlanır, 15 dakika dinlendirilir. Küçük yuvarlak şekil verilen çörekler tepsiye dizilir üzerine yumurta sarısı sürülüp önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

[ML® İncirli Çörek için tıklayın](#)

© lezzetler.com tarif no:26815 • adı:CEVİZLİ ÇÖREK • gönderen:Çay ve Sempati • indirme tarihi:16.04.2024 - 18:29