



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## CEVİZLİ ÇÖREK

### Malzemesi:

500 gram un  
1 küçük paket margarin  
2 yumurta  
60 gram pudra şekeri  
1 kahve kaşığı toz maya  
1 çay bardağı süt  
tuz  
biraz tarçın  
İçine:  
100 gr. ceviz içi  
60 gr. pudra şekeri  
1 çay kaşığı tarçın.

### Hazırlanışı:

Unu hamur tahtasına eleyin. Ortasını açıp, mayayı koyup ılık sütun yarısıyla mayayı iyice ezin. Etraftan un alarak cıvık hamur yapıp üzerini kapatıp üre hazırlayın. Unun üzeri çatlayınca tekrar ortasını açıp, ortaya bir yumurtayı, yağı, etrafına pudra şekeri, tuzu, tarçını koyup kalan sütle yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Hamurun üstünü ürtüp takriben iki misli oluncaya kadar mayalandırın. Mayalanan hamuru iki eşit parçaya ayırın. Her parçayı, 1 cm. kalınlığında açıp üzerine cevizli içi her tarafa yayılacak şekilde serpiştirin. Sonra hamuru sıkıştırarak sigara gibi sarıp enine de sıkıştırıp boğumlar yaparak simit şekli verin. Yağlanmış tepsiye hamuru koyup, tekrar 15-20 dakika mayalandırın. Sonra üzerine yumurta sarısı sürüp orta hararetle fırında 30-35 dakika pişirin.

[ML® Galetalı Çörek için tıklayın](#)