# CEVİZLİ ÇÖREK

5 1/2 su bardagi Un
1 3/4 yemek kasigi Tuz
3/4 yemek kasigi Kuru maya
1 tatli kasigi Seker
1 1/2 su bardagi Su (ilik)
2 su bardagi Ceviz (dövülmemis)
1 demet Maydanoz
3 orta boy Sogan
8 yemek kasigi Sivi yag
1 tatli kasigi Kara Biber
1 adet Yumurta
1/4 su bardagi Yoğurt

Unu genis bir kaba eleyerek, 1/3 su bardagini ayirin. Kalan una 1 1/4 yemek kasigi tuz koyun ve ortasini açin. Maya ve sekeri 1/4 su bardagi su ile ezip, unun ortasina koyun. Üzerine biraz un serperek, ilik ortamda maya kabarincaya kadar yaklasik 10 dakika bekletin. Kalan suyu azar azar ekleyerek, yumusak bir hamur hazirlayin. Ele yapismaz duruma gelene degin yaklasik 5 dakika yogurun ve 1 saat mayalanmaya birakin. Bu arada cevizi dövün ve maydanozu ayiklayin. Sogani ince ince dograyarak, 3 yemek kasigi sivi yag ile birlilte kisik ateste ara sira karistirarak 10 dakika kavurun.Içine cevize ekleyin ve bir iki kez karistir ocagi kapatin.
Maydanozu ince ince dograyip, 1 tatli kasigi tuz ve kara biberle birlikte cevizli karisima ekleyin ve karisimi ikiye bölün. Tepsiyi 1 yemek kasigi yag ile yaglayarak, hamuru, eli unlayarak iki parçaya ayirip, bezeler yapin.
Birini ayrilan undan kullanarak 2.5 milimetre kalinlikta açin. Kalan sivi yagdan sürüp, cevizli içi yayin ve rulo yapip, kendi etrafinda dolayin. 1 santimetre kalinlikta yassiltin. Diger bezeyi de ayni sekilde hazirlayin.
Yumurtayi çirpip, yoğurtla karistirin ve çöreklerin üzerine sürün. Önceden isitilmis, orta sicakliktaki firinda yaklasik 30 dakika pisirin.

ML® Cevizli Çörek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:4131 • adı:Cevizli Çörek • gönderen:TUBA • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:33