



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CEVİZLİ ÇÖREK

5 1/2 su bardağı Un  
1 3/4 yemek kaşığı Tuz  
3/4 yemek kaşığı Kuru maya  
1 tatlı kaşığı Şeker  
1 1/2 su bardağı Su (ılık)  
2 su bardağı Ceviz (dövülmemiş)  
1 demet Maydanoz  
3 orta boy Sogan  
8 yemek kaşığı Sivi yağ  
1 tatlı kaşığı Kara Biber  
1 adet Yumurta  
1/4 su bardağı Yoğurt

Unu geniş bir kaba eleyerek, 1/3 su bardağını ayırın. Kalan una 1 1/4 yemek kaşığı tuz koyun ve ortasını açın. Maya ve şekeri 1/4 su bardağı su ile ezip, unun ortasına koyun. Üzerine biraz un serpiştirerek, ılık ortamda maya kabarcıcağı kadar yaklaşık 10 dakika bekletin. Kalan suyu azar azar ekleyerek, yumuşak bir hamur hazırlayın. Ele yapışmaz duruma gelene değin yaklaşık 5 dakika yoğurun ve 1 saat mayalanmaya bırakın. Bu arada cevizi dövün ve maydanozu ayıklayın. Soganı ince ince doğrayarak, 3 yemek kaşığı sivi yağ ile birlikte kısık ateşte ara sıra karıştırarak 10 dakika kavurun. İçine cevize ekleyin ve bir iki kez karıştır ocak kapatın. Maydanozu ince ince doğrayıp, 1 tatlı kaşığı tuz ve kara biberle birlikte cevizli karışımına ekleyin ve karışımı ikiye bölün. Tepsiyi 1 yemek kaşığı yağ ile yağlayarak, hamuru, eli unlayarak iki parçaya ayırıp, bezeler yapın. Birini ayrılan undan kullanarak 2.5 milimetre kalınlıkta açın. Kalan sivi yağdan sürüp, cevizli içi yayın ve rulo yapıp, kendi etrafında dolayın. 1 santimetre kalınlıkta yassılın. Diğer bezeyi de aynı şekilde hazırlayın. Yumurtayı çirpüp, yoğurtla karıştırın ve çöreklerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış, orta sıcaklıktaki fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.

[ML® Cevizli Çörek için tıklayın](#)