CEVİZLİ ÇÖREK

2 su bardağı un
250 gram rendelenmiş kaşar peyniri
160 gram margarin ya da tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı pudraşekeri
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
Üzerine:
1 adet yumurtanın sarısı

Unu hamur yoğurma kabına alın. Ortasını havuz şeklinde açın. Rendelenmiş kaşar peyniri, margarin ya da tereyağı, tuz, pudraşekeri ve toz kırmızıbiberi ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Avcunuzun büyüklüğünde yuvarlaklar yapın. Bu yuvarlaklardan her birini 20 cm uzunluğunda ve bir kalem kalınlığında çubuk olacak şekilde hazırlayın. Çubukları 3 eşit parçaya ayırın. Bu üç parçanın bir tarafını birleştirin. Açıkta kalan uçları örün. Açılmaması için uçlarını da birleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirin.

© lezzetler.com tarif no:68336 • adı:Cevizli Çörek • gönderen:mahinur • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:38