



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÇÖREK

2,5 su bardağı un
100 gram tereyağı
3 çorba kaşığı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
İçi için
1 çay bardağı ceviz
2 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı tarçın

Hamuru yapmak için öncelikle yağı ve unu kum haline getirin. Elinizle ufalayarak pudra şekerini, vanilya ve kabartma tozunu da içine ekleyin. Çok az soğuk su ilave edip karışımdan yumuşak bir hamur yapın. Hamuru unlu tezgahta açıp ya da elinizle parçalar koparıp avuç içi kadar daireler yapın. İç malzemesini de kıyılmış ceviz, şeker ve tarçın karışımıyla hazırlayıp hamurun ortasına az miktarda yerleştirin. Yarım ay şeklinde kapatın ve tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 15-20 dakika pişirip fırından alın. Üzerine bir miktar pudra şekeri serpin ve soğuk servis yapın.