



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÇÖREK

İÇİ İÇİN:

1/2 kilo un

1 adet yumurta

1/2 paket (21 gr) yaşmaya

1 tatlı kaşığı tozşeker

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay bardağı sıvıyağ

İÇİ İÇİN:

3 adet büyük boy kuru soğan

1 demet maydanoz

2 su bardağı ceviz içi

125 gram margarin

Tuz

Karabiber

YAĞLAMAK İÇİN:

125 gram margarin

ÜZERİ İÇİN

1/2 su bardağı yoğurt

1 adet yumurta

Haşhaş

Çörekotu

Unun ortasını havuz gibi açıp, mayayı, tuzu, tozşekeri ve yeterince ılık suyu ilave ederek, mayayı ezelim.

Sıvıyağı, yumurtaları ve yeterince ılık suyu ilave ederek, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım.

Hamuru 2'ye bölüp, mayalanması için 15-20 dakika bekletelim.

Bu esnada ince ince kıydığımız soğanları margarin yağında yumuşayınca kadar kavuralım.

1 çay bardağı kadar su ilave ederek, iyice pişirelim.

Soğanlar suyu çekince, içine ince ince kıydığımız maydanozu ve iri kıyım ceviz içini, yeterince tuz ve karabiberi ilave ederek, karıştıralım.

Pişen harcımızı ocaktan indirip, soğutalım.

Mayalanan hamurun bir tanesini yarım santim kalınlığında yufka gibi açıp, eritip, soğuttuğumuz margarin yağı ile her tarafını iyice yağlayalım.

Yufkanın üzerine soğuyan harçtan serpiştirip, rulo şeklinde sardıktan sonra kendi ekseninde çevirerek gül böreği şekli verelim.

Hamur bir parmak kalınlığında oluncaya kadar elimizle bastırarak inceltelim.

Diğer hamuru da aynı şekilde hazırlayıp, margarin yağı ile yağladığımız fırın tepsisine yerleştirelim.

Üzerine yumurta sarısı ile çırpığımız yoğurttan sürüp, haşhaş veya çörekotu serptikten sonra, 170°C'li fırında pişirelim.

Üzeri iyice kızarıncaya fırından çıkarıp, ılınmasını bekleyelim ve dilimleyerek servis yapalım.

Not: Arzu edenler, ceviz yerine kavrulmuş susam kullanabilirler.