



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ GÜL ÇÖREK

1 paket instant maya
1 adet yumurta
1 su bardağı ılık su
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı pudra şekeri
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 su bardağı dövülmüş ceviz
Yarım su bardağı kuru üzüm
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay bardağı toz şeker
Üzeri için:
2 çorba kaşığı pudra şekeri

1 avuç kadar unla instant maya ve pudra şekeri karıştırılır. Üzerine yağ, yumurta ve su eklenir. Biraz daha karıştırılır. Kulak memesi kıvamını alana kadar yavaş yavaş un eklenir, yoğrulur. Hamur 45 dakika kadar dinlendirilir. Daha sonra hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır. Un serpererek 1 karış boyunda, 4 parmak eninde, oval şekilde açılır. Yüzeyine iç malzemesi konur rulo yapılır. Sonra kendi etrafında sararak gül şekli verilir. Yağlanmış tepsiye 1 parmak arayla dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana dek pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz pudra şekeri serpilir.