



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ KIYMALI ÇÖREK

Pratik Ölçüler için tıklayın.

Malzemeler:

250 gram margarin

3 su bardağı un

Yarım su bardağı su

3 yemek kaşığı sirke

1 çay kaşığı tuz

1 adet yumurtanın sarısı

İçi için:

250 gram kıyma

2 adet soğan

1 kahve fincanı ceviz

Tuz karabiber

2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz

Hazırlanışı:

Oda ısısında yumuşamış margarini, su, sirke ve tuzu yoğurma kabında karıştırın. Unu ekleyerek hamuru yoğurun. Bir gece üzeri örtülü şekilde buzdolabında bekletin. Ceviz büyüklüğünde parçalara bölüp, tezgaha elinizle açın. Ortasını bıçakla artı şeklinde kesin. Ortasına harcı koyup yuvarlayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizip, üzerine yumurta sarısı sürün. 180 derecede ısıtılmış fırında pembe renk alınca kadar kızartın. İç malzemenin hazırlanışı: Soğanı kıyma ile kavurun. Tuz, karabiber, ince kıyılmış cevizleri ve ince kıyılmış maydanozları karıştırın. Soğuyunca çöreklerin iç malzemesi olarak kullanın.