



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ REÇELLİ ÇÖREK

- 2 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı şeker
- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 adet yumurta
- 3,5 su bardağı un
- 3 çorba kaşığı erimiş tereyağı
- 2 su bardağı ceviz
- Üzeri için:
  - 4 çorba kaşığı kayısı reçeli

Derin bir kabın içinde sütü ve şekeri karıştırın. Üzerine mayayı ve yumurtayı ekleyip yumuşak bir hamur oluncaya dek un ve az su ilave ederek hamuru hazırlayın. Hamuru mayalanması için bir kenarda üzeri kapalı olarak bekletin. Bu arada kıyılmış cevizleri ve zeytinyağını bir kabın içinde ezin. Hamuru unlanmış bir zeminde açıp üzerine tereyağı sürün, cevizli karışımı her tarafına yayın. Rulo şeklinde sarıp dilimler kesip tepsiye dizin. Üzerine tereyağı sürün ve 200 derecedeki fırında 40 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkınca üzerine hemen reçel süzüp 5 dakika bekletin.