



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ SAFRANBOLU ÇÖREĞİ (KARABÜK)

1 su bardağı sıvı yağ
150 gr. Eritilmiş Margarin
2 Yumurta
1 bardak Yoğurt
1 paket Kabartma tozu
Tuz
1 su bardağı iri rendelenmiş Ceviz
aldığı kadar Un

Bir kaba bir miktar un, eritilmiş margarini , sıvı yağı, 1 yumurtayı ,yoğurdu, cevizi ve tuzu koyun. Hepsini yoğurun. Hamur elinize yapışyorsa bir miktar daha un ilave edin.
Yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru unladığınız masaya alın ve yuvarlak bir biçimde açın.
Hamurun kalınlığı 1 cm. olacak.Hamurdan uzunlamasına 5 cm.lik şeritler kesin. Her kestiğiniz şerittende yine bes cm eninde verev şeklinde kareler kesin. Yağlanmış tepsinize bu kareleri dizin.
Üzerine çırpıtığınız yumurtayı sürün. 180 derece ısıtılmış fırına verin.Üzeri pembeleşince fırından çıkarın ve servis yapın.

www.nefissofra.com

[ML® Cevizli Çörek için tıklayın](#)[ML® Safranbolu Bükmesi için tıklayın](#)

[ML® Safranbolu Bükmesi \(görsel\)](#)