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 yapışıyorsa bir miktar daha un ilave edin.
Yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru unladığınız masaya alın ve yuvarlak bir bicimde açın.
Hamurun kalınlığı 1 cm. olacak.Hamurdan uzunlamasina 5 cm.lik şeritler kesin. Her kestiğiniz şerittende yine bes cm eninde verev şeklinde kareler kesin. Yağlanmış tepsinize bu kareleri dizin.
Üzerine çırptığınız yumurtayı sürün. 180 derece ısıtılmış fırına verin.Üzeri pembeleşince fırından çıkarın ve servis yapın.

www.nefissofra.com

ML® Cevizli Çörek için tıklayınML® Safranbolu Bükmesi için tıklayın
ML® Safranbolu Bükmesi (görsel)

© lezzetler.com tarif no:37037 • adı:Cevizli Safranbolu Çöreği (Karabük) • gönderen:yasemin1963 • indirme tarihi:28.04.2024 - 09:32