



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TAVA ÇÖREĞİ (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
1 kaşık tereyağı
2 yumurta
2 kg un
Maya
1 su bardağı Ceviz içi (veya kavurma/kıyma)

Ceviz içi (veya kıyma) hariç bütün malzemeler yoğrulur.
Yoğrulan hamur üçe bölünür. Her parça elle iyice inceltiilerek yassılaştırılır.
Üzerine ceviz içi serpillir. Zarf gibi köşeleri kapatılır.
Böylece hazırlanan üç parça üst üste konularak hazırlanan cevizli hamur, tavanın büyüklüğüne göre şekillendirildikten sonra bütün olarak Çörek Tavasına yerleştirilir.
Üzeri yumurta sarısı ile boyanır.
Çatal ucu (kaşık ucu) batırılarak şekiller verilir.
Sac ayağının üzerine yerleştirilir.
Tavanın ağzı ters çevrilmiş ekmek sacıyla kapatılır (Sacın çukur kısmı dışa gelecek ve küllenmiş şekilde).
Çörek tavaşının altında ateş yakılır.
Üzerine kapatılmıG sacın üzerinde de ateş yakılır.
Çörek her iki ateG arasında pişer.

Not: Bu çörek bildiğimiz fırın tepsisine döşenerek elektrikli fırınlarda da pişirilebilir.