



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÜZÜMLÜ ÇÖREK

1;5 bardak ılık su
1,5 bardak un
1 çorba kaşığı ekmek mayası
1 çorba kaşığı şeker
1/3 bardak yağ
2 çay kaşığı tuz
1/3 bardak şeker
3/4 bardak kıyılmış üzüm
1/2 bardak ceviz

Su, maya, un ve 1 çorba kaşığı şekerini karıştırın. Üzerini örtüp sıcakça bir yerde bekletin. Bu karışım iki misli kabarıncaya, yağ, tuz, şeker, kıyılmış üzüm ve cevizleri ilâve edin. Katı bir hamur elde edinceye kadar un yedirin, iyice yoğurun. Şekil verin. İki misli kabarıncaya kadar bekletin. Yağlanmış 2 kalıba koyun. Bir saat bekletip tekrar iki misli kabartın. Sıcak fırına koyun. Derecesini orta hararete getirin. 40 dakika pişirin.

[ML® Üzümlü Çörek için tıklayın](#)

