



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ VENÜS BÖREK

- 1 paket yaş maya
- 1 çay bardağı ayçiçek yağı
- 1 çay bardağı eritilmiş tereyağı
- 1 adet yumurta beyazı
- 2 adet süt
- 2 çay kaşığı şeker
- 2 çay kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- İçi için:
- 1 kase ceviz
- Yağlamak için:
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta sarısı

Hamur malemesi bir araya getirerek kulak memesi kıvamında bir hmmur yapılır. Üzeri kapatılır. 45 dakika kadar dinlendirilir. Sonra havası alınır ve merdane yardımıyla fırın tepsisi büyüklüğünde kare biçimde açılır. Yüzeyine yumuşak tereyağı sürülür. Üçte birlik kısmına muntazam olarak ceviz serpilir. Kalan boş kısmı 1 santim arayla verev olarak ruletle kesikler yapılır. Cevizli kısımdan başlayarak güzel bir rulo yapılır. Yağlanmış yuvarlak fırın kabına yuvarlatarak konur. Üzeri streçle kapatılır, yarım saat dinlendirilir. Sonra üzerine yumurta sarısı sürülür. 185 derece fırında yaklaşık 35 dakika pişirilir. Biraz soğuyunca dilimlenir.