



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ YAĞILI ÇÖREK

Elif Korkmazel

2 adet ekmek hamuru
1 ay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı kıyılmış ceviz içi
1 adet yumurta

Ekmek hamurunu derin bir kabın içine koyup içine yumurta ve sıvı yağ koyup yoğurun. Unlanmış bir tezgâh üzerinde ince bir şekilde açın ve üzerine cevizleri döküp biraz zeytinyağı gezdirip hamurun her tarafına yedirin. 2 parmak eninde şeritler kesip burgu yapın ve kendi ekseniz de döndürerek yuvarlak bir şekil verin. Tepsiyeye dizin 200 derecedeki fırında 35-40 dakika pişirin.
