



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİZİLMİŐ CEVİZLİ ÇÖREK

1 paket maya
1 paket tereyağı
1 adet yumurta
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı şeker
Alabildiğı kadar un
1 kase ceviz
Üzeri için:
1 adet yumurta

Maya, su, şeker, eritilmiş tereyağı ve ılık süt karıştırılır. Yumurta, tuz ve yumuşak kıvamda bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 1 saat dinlendirilir. Sonra iri çekilmiş ceviz katılır. Kısa süre yoğurduktan sonra yarım portakal kadar parçalar alınır. Daha sonra parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır. Tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürölür. Bıçakla kafes şeklinde derin çizikler atılır. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.