



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ESKİ ÇÖREK

- 1 paket yaş maya
- 1 su bardağı süt
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet yumurta beyazı
- Alabildiği kadar un
- İçi için:
- 1 kase ceviz
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta sarısı

Ilık süt, maya, yumuşak tereyağı, yumurta beyazı, tuz ve undan oluşan yumuşak bir hamur yapılır. Hamur kapalı olarak bir saat kadar dinlendirilir. Sonra yarım limon kadar parçalar alınır, parmak uçlarıyla küçük tatlı tabağı kadar açılır. Yüzeyine ceviz serpilir. Bastırarak cevizler gömülür. Sonra gevşek rulo yapılır. İki ucundan burulur ve gül böreği gibi kendi etrafında sarılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Çöreklerin üzerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında 25-30 dakika pişirilir.