



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELLİ CEVİZLİ ÇÖREK

1 su bardağı ılık süt
1 adet yumurta
Yarım su bardağı portakal suyu
3 yemek kaşığı eritilmiş margarin
Yarım çay bardağı toz şeker
Yarım paket yaş maya
Aldığı kadar un
İç harcı için:
6 yemek kaşığı esmer şeker
1 yemek kaşığı sana margarin (oda ısısında yumuşatılmış)
2 çay kaşığı tarçın
1,5 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
Üzeri için:
100 ml krema
Yarım su bardağı esmer şeker
1 yemek kaşığı file antepfıstığı (isteğe bağlı)

Un ve maya hariç hamur için gerekli malzemeleri derin bir kaptaki karıştırın. Üzerine maya ve aldığı kadar unu yavaş yavaş ekleyip ele yapışmayan bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek 45 dakika mayalanmaya bırakın. Hamuru ikiye bölüp üzerine un serpererek dikdörtgen kalıp büyüklüğünde açın. İç harcı için gerekli malzemeleri derin bir kaptaki karıştırın. Malzemenin yarısını açtığınız hamurun üzerine yayın. Rulo şeklinde sarın ve 1 parmak kalınlığında dilimleyin. Kalan diğer hamura da aynı işlemi uygulayın. Esmer şekeri tavaya ekleyip kahverengi oluncaya kadar eritin. Kremayı ekleyip karıştırın ve karamel sos kıvamını elde edin. Dikdörtgen fırın kabına yağlı kağıt serin ve üzerine karamel sosunu döküp yayın. Dilimlediğiniz çörekleri karamel sosun üzerine yan yana dizin. 20 dakika daha mayalanmaya bırakın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Ilınınca servis tabağına ters çevirin. Üzerine file antep fıstığı serpin. Servis yapın.