



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI CEVİZLİ ÇÖREK

2 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
1 su bardağı kepekli un
1,5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
İç iin:
150 gram kıyma
1 adet soğan
5 dal maydanoz
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı ceviz içi
Tuz, karabiber

Öncelikle hamurunu yoğurmak için derin bir kabın içine sıvı malzemeleri koyun. Yumurta, yoğurt ve yağ birlikte çırpın. İçine un, kepekli un, kabartma tozu, karbonatı ilave edip yumuşak bir hamur yoğurun. İç malzemesi için; doğranmış soğanları ve kıymayı tereyağıyla 5 dakika kavurun. Ocaktan alıp üzerine kıyılmış ceviz ve maydanozu ilave edip karıştırın. Hamuru unlanmış tezgah üzerinde açıp büyük bir bardak ağzı ile yuvarlaklar kesin ve kenarlarına kıymalı iç koyup hamuru kapatın. Fırın tepsisine dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün, istenirse çörek otu serpin 190 derecedeki fırında 30 dakika pişirin.