



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KOLAY ÇÖREK

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

Ekmek hamurunu derin bir kabın içine koyun. İçine yumurta ve sıvı yağ ilave edip yoğurun. Hamuru unlanmış bir tezgah üzerinde ince bir şekilde açın ve üzerine cevizleri döküp biraz zeytinyağı gezdirin. Hamurun her tarafına yedirin. İki parmak eninde şeritler kesip burgu yapın ve kendi ekseninde döndürerek yuvarlak bir şekil verin. Fırın tepsisine dizip 200 derecedeki fırında 35-40 dakika pişirin.