



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOKAT ÇÖREĞİ

250 gram tereyağı
3 adet yumurta
3 bardak süt
2 bardak ceviz
½ bardak sıvı yağ
½ paket yaş maya
3 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un

3 bardak sütün içersine yarım paket yaş maya koyulur. Mayalı sütün içersine iki tüm yumurta ve bir yumurtanın da akı eklenir. Karışıma 3 tatlı kaşığı toz şeker, 1 tatlı kaşığı da tuz serpilir. Hamur karışımına 250 gram tereyağı eklenir. Biraz da sıvı yağ katılır. Çöreğinin hamurunu yoğurulmaya başlanır. Un takviye edilip ceviz katılan mayalı hamur iyice yoğurulur. Kıvamını bulan hamurdan parçalar koparıp çörekler tepsiye açılır. Açılan çörek hamurlarına yumurta sarısını sürülür. Çörekler piştikten sonra kolay dilimlenmesi için üzerine bıçakla kesikler atılır. Son şekli verilen cevizli tokat çöreği pişmesi için fırına koyulur.

