



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VAN ÇÖREĞİ

Van Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Sütü derin bir kab içersine alarak içine yaş maya , tereyağı, ve sıvı koyarak karıştırmaya başlayalım. Tuz ve toz şekeri serptikten sonra unu da ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğuralım. Çöreğin içi hazırlayacağımız unu sıvı yağ ile kavuralım. tepsiyi yağlayarak yoğurduğumuz hamuru ikiye bölerek açtığımız hamurlardan ilkinı tepsiye serelim. Kavrulmuş olan unu dövölmüş olan ceviz ile karıştırarak hamurun üzerine serpelim. İkinci bezeyi de açarak tepsinin üzerini kapatalım ve üzerine yumurta sarısı sürdükten sonra çörek otu serpelim. Hazırladığımız çöreği önceden ısıtılmış olan fırına sürerek yaklaşık 200 derecelik fırında pişirmeye başlayalım. Fırından çıkardığımız Van çöreğini hafif ılıklaşınca çay ile birlikte sevdiklerimize ikram edebiliriz.

