



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZMA ÇÖREĞİ (ANKARA)

Yarım paket yaş maya
6 su bardağı un
Aldığı kadar su
1 tatlı kaşığı tuz
İstedığınız kadar ceviz
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Genişçe bir kabin içinde un, tuz, maya ve suyu karıştırıp yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru 15 parçaya bölüp mayalanmasını beklemeden bol unla hemen açın. Açılan her hamuru yağlanmış tepsiye dizin ve üzerini yağlayın. Üç-dört katta bir ceviz koyun. Bittikten sonra kare olarak kesin ve üstünü yağlayın. 20 dakika kadar mayalanması için bekleyin. Önceden ısıtılmış fırında 200 derecede pişirin.

