



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZMA ÇÖREĞİ (ÇANKIRI)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

2 kaşık maya
1,5 servis kaşığı un
Bir miktar su
2 tatlı kaşığı tuz
Ceviz
Sıvıyağ

Una; tuz, maya ilave edilerek su ile yumuşak hamur yoğrulur. 15 pazu yapılarak bol unla mayalanması beklenmeden hemen açılır. Açılan her pazu yağlanmış tepsiye yerleştirilir ve üzeri yağlanır. Üç-dört puzda bir ceviz konulur. Bittikten sonra kare olarak kesilir ve üstü yağlanır. 20 dakika kadar mayalanması için bekletildikten sonra fırında 200 derecede pişirilir.

