NAL ÇÖREĞİ

1 kibrit kutusu kadar yaş maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı ılık su
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı un
İçi İçin;
1 küçük demet ıspanak
1 su bardağı lor peyniri
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
Yarım tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı süt
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı susam

İlk işlem olarak iç hazırlanır. Ispanaklar temizlenir, yıkanır, ince doğranır. İçinde iki çorba kaşığı ayçiçek yağı olan tencereye konur, kapağı kapatılır.
Çok kısık ateşte kapağı açılmadan yarım saat pişirilir. Ilıyınca lor peyniri ve tuz eklenir, bir kenara bırakılır.
Hamuru hazırlamak için yoğurma kabına yarım su bardağı ılık su, toz şeker ve yaş maya konur, iyice karıştırılır, 5 dakika bekletilir.
Daha sonra üzerine ılık süt, yumurta, yumurta beyazı, ayçiçek yağı ve tuz eklenir. İyice karıştırdıktan sonra azar azar elenmiş un katılır. Ele yapışmayan bir hamur yapılır.
Elde edilen hamurun üzeri kapatılır. En az bir saat kabarması için bekletilir.
Süre sonunda hamur dört eşit parçaya bölünür. Her parça unlu zeminde, merdaneyle servis tabağı kadar açılır. Sigara böreği yapımında olduğu gibi sekiz üçgen parçaya kesilir.
Üçgenin geniş tarafına ıspanaklı iç konur. Önce rulo yapılır, sonra iki ucu nal şeklinde birleştirilir.
Çörekler yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralık bırakarak dizilir. Pişmeden önce yarım saat kadar dinlendirilir.
Daha sonra üzerlerine yumurta sarısı, toz şeker ve süt karışımı sürülür, susam serpilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir, çörekler kızarana kadar pişirilir.
Sıcak ya da ılık olarak ikram edilir.

Not: Bu çörek ıspanak yerine aynı miktarda pazı kullanılarak da hazırlanabilir.