AMASYA ÇÖREĞİ

1 paket çabuk maya
1 çay kaşığı şeker
1,5 su bardağı ılık süt
Yarım paket tereyağı
Yarım paket margarin
1 su bardağı ince çekilmiş ceviz
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta

Ilık süt, şeker, tuz ve ertilmiş margarin, tereyağı yoğurma kabına konur.
Üzerine unla karıştırılmış maya ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
İnce çekilmiş ceviz katılır. Dengeli dağılana kadar yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır, ılık bir ortamda 45 dakika dinlendirilir.
Süre sonunda Hamur 30 eşit parçaya ayrılır ve yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir.
Fırına vermeden önce yarım saat tepside dinlendirilir.
Daha sonra çöreklerin üzerine çırpılmış yumurta sürülür. Bıçakla artı şeklinde çizikler atılır.
Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir. 25 dakika kadar pişirilir.
Ilık olarak ikram edilir.

Not: Amasya çöreğinde kullanılan cevizin hamurla bütünleşmesi için özellikle ince çekilmesi gerekir.