



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## AMASYA ÇÖREĐİ



1 paket çabuk maya  
1 ay kaşığı Őeker  
1,5 su bardağı ılık süt  
Yarım paket tereyağı  
Yarım paket margarin  
1 su bardaĐı ince çekilmiŐ ceviz  
1 tatlı kaşığı tuz  
AlabildiĐi kadar un  
zeri için:  
1 adet yumurta

- # Ilık süt, Őeker, tuz ve ertilmiŐ margarin, tereyağı yoğurma kabına konur.
- # zerine unla karıŐtırılmıŐ maya ve ele yapıŐmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # İnce çekilmiŐ ceviz katılır. Dengeli dağılana kadar yoğrulur.
- # Hamurun zeri kapatılır, ılık bir ortamda 45 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda Hamur 30 eŐit parçaya ayrılır ve yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir.
- # Fırına vermeden önce yarım saat tepside dinlendirilir.
- # Daha sonra reklerin üzerine çırpılmıŐ yumurta sürülür. Bıçakla artı Őeklinde çizikler atılır.
- # Tepsi önceden ısıtılmıŐ 200 derece fırına verilir. 25 dakika kadar piŐirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

**Not:** Amasya reĐinde kullanılan cevizin hamurla bütünleŐmesi için özellikle ince çekilmesi gerekir.