EBESÜT

1 paket çabuk maya
1 çorba kaşığı toz şeker
1,5 su bardağı ılık süt
1 adet yumurta beyazı
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 kase ceviz
2 çorba kaşığı toz şeker
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Yoğurma kabına maya, biraz un, şeker konur ve parmak uçlarıyla karıştırılır.
Üzerine ılık süt, ayçiçek yağı, tuz ve yumuşak bir kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır, ılık bir ortamda 1 saat dinlendirilir.
Süre sonunda kabaran hamur 12 eşit parça bezeye ayrılır.
Her bir beze unlu zeminde, merdane yardımıyla, oval şekilde ve 1.5 karış boyunda açılır.
Yüzeyine önce eritilmiş tereyağı sürülür sonra şekerle karıştırılmış ceviz konur.
Hamur rulo yapılır daha sonra gül börek gibi kendi etrafına sarılır. Uç kısmı alta gelecek şekilde yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
Çörekler tepside 15 dakika dinlendirilir. Sonra üzerlerine yumurta sarısı sürülür.
Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Yaklaşık 20 dakika pişirilir.
Ilık olarak ikram edilir.

Not: Ebesüt Ankara'nın Beypazarı ilçesine özgü bir çörektir.