



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

CEVİZLİ ÇÖREK



Alabildiği kadar un
1 Su bardağı süt
1 Yumurta
1 Kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
1 Çay bardağı ılık su
1 Adet kesme şeker
1 Çorba kaşığı tuz
1 Çay bardağı ay çiçek yağı
İçin için
100 gram dövülmüş ceviz
1 Çay bardağı ay çiçek yağı
1 Çorba kaşığı un
1 Kahve fincanı su

- # Maya ılık su ve kesme şekerle karıştırılıp eritilir.
- # Süt, yumurta, ayçiçek yağı, tuz eklenir, kıvamını alana kadar un ilave edilir.
- # Yoğrulma işlemi biten hamur ılık ortamda üzeri kapatılarak 2 saat dinlendirilir.
- # Dinlenme sonrasında hamurdan limon büyüklüğünde parçalar kopartılır.
- # Parçalar parmak uçları ile yaklaşık pasta tabağı büyüklüğünde açılır.
- # Açılan hamura önce sıvı yağ sürülür, sonra ceviz konur, bohça şeklinde katlanır.
- # Kat yeri alta gelecek şekilde, yağlanmış tepsiye dizilir.
- # Üzerine unlu su sürülür.
- # Orta hararetli fırında kızarana kadar pişirilir.

Not: Bu çörek haşhaş ezmesi ile de yapılabilir.