# Çankırı yazma çöreği

**Tarifin tamamı**

## Malzemeler

| | |
|---|---|
| **4 g** | Kuru maya<br>1 çay kaşığı |
| **800 g** | Su<br>4 su bardağı |
| **18 g** | Tuz<br>1 yemek kaşığı |
| **1 kg** | Buğday unu<br>9½ su bardağı |
| **276 g** | Ayçiçek yağı<br>1½ su bardağı |
| **250 g** | Ceviz<br>2½ su bardağı |

## Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

## Yapılışı

1. Mayayı ılık suda eritip tuzu ekleyin.
2. Unu bir kaba alıp ortasını açın. Maya karışımını ekleyip yumuşak bir hamur olana kadar yoğurun.
3. Hamuru 8-9 parçaya bölün. Her parçayı 55-60 cm çapında, 1,3-1,5 mm kalınlığında ince yufka olacak şekilde açın.
4. Her katın üzerini yağlayarak yufkaları üst üste koyun. Her 3 katta bir dövülmüş ceviz serpin.
5. Yufkaları kenarlardan içe doğru katlayıp yağlanmış tepsiye alın. Elinizle bastırarak tepsiyi dolduracak şekilde yayın.
6. Üzerini yağlayıp 200 °C fırında pişirin. Fırından çıkınca ters çevirip dilimleyerek servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1320 (Çankırı Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/cankiri-yazma-coregi