

Amasya Çöreği

Toplam 90 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 15/10

Amasya çöreği, cevizli ve haşhaşlı içiyle uzun mayalanan kokulu bir Anadolu hamur işidir.

Malzemeler

- 600 gr Un
- 250 ml Süt
- 180 gr Ceviz
- 120 gr Haşhaş ezmesi

Yapılış

- Sütlü mayalı hamur yoğurup 40 dakika dinlendirin.
- Ceviz ve haşhaşlı içi hamura yayın.
- 180°C fırında 30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

İçi sürdükten sonra ruloyu gevşek sarıncı 40 dakikada daha katmanlı pişer.

SERVİS ÖNERİSİ

Çay ile, ılık veya oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş