

Çevizli Çörek Dilimi

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~246 kcal

Tokat usulü cevizli çörek dilimi, yumuşak hamuru pekmez ve cevizle buluşturarak kahve yanına uygun bir dilim verir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 1 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Pekmez
- 0.8 su bardağı Ceviz içi

Yapılış

1. Mayalı hamuru hazırlayıp 30 dakika dinlendirin.
2. Hamuru açıp pekmez ve cevizle rulo yapın.
3. Çöreği 190 derecede 22 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru rulo yaparken çok sıkı malzemenin katmanlı kalmasını ayarlayın.

SERVİS ÖNERİSİ

İlkservis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş