

Çevizli Çörek

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~322 kcal

Açılış 14/10

Trakya usulü cevizli çörek, yumuşak mayalı hamurun ceviz ve tarçınla sarılarak fırında pişirilmiş kokulu bir çay çöreğidir.

Malzemeler

Hamur için

- 550 gr Un
- 240 ml Süt
- 1 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya

İç için

- 1 su bardağı Ceviz
- 1 tatlı kaşığı Tarçın
- 3 yemek kaşığı Toz şeker
- 50 gr Tereyağı

Yapılışı

- Un, süt, yumurta ve mayayla hamur yoğurup 25 dakika mayalandırın.
- Ceviz, tarçın şeker ve tereyağı harç için karıştırın.
- Hamuru açıp harç yayarak rulolu yapıp dilimleyin.
- Çörekleri 190°C fırında 22 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Ruloyu çok sıkarmamak çöreğin iç katlarını pişerken nefes almasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanına sıcak çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş