

Çökeleklili Çörek

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~255 kcal

Açılış 15/10

Tokat fırınlarındaki bu çökeleklili çörek, hafif ekşimsi peynirli içi ve yumuşak hamuruyla uzun kahvaltıda sofralarınızda paylaşılarsa bir yöre işidir.

Malzemeler

Hamur için

- 4 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 1 adet Yumurta

İç için

- 250 gr Çökelek
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Hamuru yoğurup 25 dakika mayalandırın.
2. Çökelek ve zeytinyağı karıştırılarak hamurun içine yayın.
3. Çöreği şekillendirip 185°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Çökeleğe az zeytinyağı eklemek içi harcı kurumasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip taze çayla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta