

Aksaray Kabak Çekirdekli Çörek

Toplam 42 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 22 dk 8 kişilik Orta ~228 kcal Açılış 15/10

Aksaray kabak çekirdekli çörek, mayalı hamuru kavrulmuş çekirdeklerle zenginleştirilerek bozkı kahvaltılarında gevrek yüzeyli, tok bir ekmek işi getirir.

Malzemeler

- 3.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 1 tatlı kaşığı Instant maya
- 0.8 su bardağı Kabak çekirdeği

Yapılış

1. Hamuru yoğurup 15 dakika dinlendirin.
2. Hamura şekil verip çekirdekleri üstüne bastırın.
3. Çöreği 190°C fırında 22 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Çekirdekleri hamurun üstüne bastırırken kökükümlerini azaltın.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip 11 servis edin, yanında peynir ve çay sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt