

# Kırşehir Şimşir Çöreği

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 5/10

Kırşehir şimşir çöreği, mayalı hamurun sade ama aromatik yapısıyla uzun kahvaltılarda paylaşılabilir. Anadolu'nun yumuşak ve tok çöreklerinden biridir.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 1 adet Yumurta
- 60 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Instant maya

## Yapılış

- Hamuru yoğurup 20 dakika mayalandırın.
- Çöreğe şekil verip 15 dakika daha dinlendirin.
- Şimşir çöreğini 185°C fırında 25 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

İkinci mayayı 15 dakika vermek çöreğin fırında daha dengeli kabarmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip çay yanında servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta