

# Eskişehir Susamlı Çörek

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

8 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 15/10

Eskişehir susamlı çörek, mayalı hamurun bol susamla kaplandığı kahvaltılık ve çay saati arasında rahatça dolaşan klasik bir şehir çöreğidir.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 1 tatlı kaşığı Instant maya
- 0.8 su bardağı Susam
- 40 gr Tereyağı

## Yapılışı

1. Hamuru yoğurup 20 dakika mayalandırın.
2. Hamura şekil verip susama bulayın.
3. Çörekleri 190°C fırında 20 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Şekil verdikten sonra 10 dakika bekletmek çöreğin fırında daha dengeli kabarmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Taze ekmeğe, zeytin ve beyaz peynirle birlikte tabakta verin; yanında sıcak çay eşlik etsin.

## Alerjenler

Gluten

Susam

Süt