

# Susamlı Katık Çörek

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~228 kcal

Açılış 5/10

Susamlı katık çörek, yoğurtlu hamuru ve bol susamlı yüzeyiyle özellikle İç Anadolu kahvaltılarında sevilen tok bir fırındır.

## Malzemeler

- 450 gr Un
- 200 gr Yoğurt
- 3 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- 1 paket Kabartma tozu
- 3 yemek kaşığı Susam
- 1 çay kaşığı Tuz
- 120 gr Beyaz peynir

## Yapılış

1. Un, yoğurt, ayçiçek yağı kabartma tozu ve tuzu yoğurup hamur hazırlayın.
2. Hamura çörek formu verip üstüne susam serpin.
3. Çöreği 190°C fırında 22 dakika pişirin.
4. Susamlı katık çöreği beyaz peynirle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru fazla sertleştirmemek çöreğin ertesi gün bile yumuşak kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip beyaz peynirle birlikte servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Susam