

# Tahinli Susamlı Çörek

Toplam 38 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~254 kcal

Açılış 5/10

Manisa tahinli susamlı çörek, ince hamuru tahin ve susamla sararak kokulu, katmanlı ve fırında pişirilen çörek bir kahvaltılık unudur.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Tahin
- 3 yemek kaşığı Susam
- 0.8 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Un, su ve zeytinyağıyla yumuşak hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Tahin ve susam karıştırılarak bir iç harc hazırlayın.
3. Hamuru açın tahinli harc sürüp katlayarak şekil verin.
4. Çöreği 190°C fırında üstü kızarana kadar 22-25 dakika pişirin.
5. Biraz ılındıktan sonra servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru rulo yaptıktan sonra kısıtlanarak dinlendirmek katların daha belirgin açılımlarına yardımcı olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tabakta yumurta, peynir, bal-kaymak üçlüsü ve bir bardak sıcak saşahlep eşlik ettiğinde tamamlanır.

## Alerjenler

Gluten

Susam