

Tahinli Üzümlü Çörek

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 15/10

Ankara tahinli üzümlü çörek, mayalı hamuru tahin ve kuru üzümle sararak kokulu, yumuşak ve çay saatine uygun bir çörek çikarır.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Tahin
- 0.5 su bardağı Kuru üzüm
- 0.8 su bardağı Süt
- 30 gr Tereyağı

Yapılış

1. Unu sütle yoğurup yumuşak hamur hazırlayın üzerini örtüp 30 dakika bekletin.
2. Tahin ile eritilmiş tereyağı karıştırın kuru üzümleri ayrı kapta yumuşatın.
3. Hamuru dikdörtgen açın tahinli karışımın üzerine, üzümleri her yana serpiştirin.
4. Hamuru rulo sarı kendi etrafında dolayın yağlı kâğıda serpiştirin.
5. Çöreği tepside 15 dakika dinlendirin, fırını 190°C'ye ısıtın.
6. Önceden ısıtılmış fırında üstü bronzlaşana kadar 25-30 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Üzümü az unlayarak hamura katmak çöreğin içinde dibe çökmesini azaltır.

SERVİS ÖNERİSİ

Kişi baş küçük tava, yanındaaze maydanoz ve dilimlenmiş tereyağıyla geleneksel kahvaltıkurgula.

Alerjenler

Gluten

Susam

Süt