

Tahinli Yufka Çöreği

Toplam 42 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~252 kcal

Açılış 6/10

Ankara tahinli yufka çöreği, yufkaya tahinli içle sarımsak kat, kokulu ve çay sofrası için ideal bir çörek çikirtir.

Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 0.5 su bardağı Tahin
- 30 gr Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Şeker

Yapılışı

- Tereyağı eritip tahin ve şekerle akışkan bir harc hazırlayın.
- Yufkaların her katına tahinli harçtan surerek üst üste yerleştirin.
- Yufkaları siki rulo yapıp tepsiye dolayın, yüzeyine kalan harç sürün.
- Çöreği önceden ısıtılmış 190°C fırında 25-30 dakika pişirin.
- Dilimlemeden önce 10 dakika dinlendirip 115°C servis edin.

PÜF NOKTASI

Tahinli karışımın kenarlara taşmaması için katları yağ kalması sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Gluten

Susam

Süt