

Beypazar Tava Çöreği

Toplam 50 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 20 dk

8 kişilik

Orta

~218 kcal

Açılış 15/10

Beypazar tava çöreği, kalıncaya hamurunun tavada kapağın kapalı pişmesiyle oluşan yumuşak içli, kızarmış yüzü bir Ankara işidir.

Malzemeler

- 450 gr Un
- 220 ml Süt
- 1 paket Instant maya
- 2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 100 gr Beyaz peynir
- 12 adet Siyah zeytin

Yapılış

- Un, süt, maya, ayçiçek yağı ve tuzla hamur yoğurup 25 dakika dinlendirin.
- Hamuru yağlanmış tavaya alıp kapağın kapalı şekilde 10 dakika pişirin.
- Çöreği ters çevirip diğer yüzünü 8 dakika daha pişirin.
- Tava çöreğini peynir ve zeytinle servis edin.

PÜF NOKTASI

Kapağın ilk 10 dakika açmamak hamurun tavada daha düzgün kabarmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip peynir ve zeytinle birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt