

# Tokat Niksar Cevizli Çörek

Toplam 68 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 28 dk

8 kişilik

Orta

~360 kcal

Niksar cevizli çöreği, mayalı hamurun içine cevizli baharatlı harc sarılarak zart aromalı bir çay saati hamurudur.

## Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 1 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1.5 su bardağı Ceviz
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 1 çay kaşığı Mahlep

## Yapılışı

- Un, süt, maya, yumurta ve tereyağıyla yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru 35 dakika kabarmaya bırakın.
- Ceviz, mahlep ve az şekeri karıştırın.
- Hamuru açıp cevizli harcı yayıp rulo sarın.
- Üzerine yumurta sürüp 180°C fırında 25-28 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Cevizi çok ince çekmemek çöreğin içinde dişe gelir doku bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çay, beyaz peynir ve zeytinle 11 kişimleyin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş