

# Ankara Unlu Tava Çöreği

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~212 kcal

Açılış 5/10

Ankara unlu tava çöreği, mayasız hamuru tavada kızartılarak, tereyağı ve kızılmsazlırlanmış bir bozkır hamur işi çikarır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 25 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılı

1. Un, yoğurt, yumurta ve tuzla hamur hazırlayın.
2. Hamuru dört bezeye ayırıp açın.
3. Tereyağı tavada çörekleri 8 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru ince açmak iyi sonuç verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine bal sürerek sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta