CEVİZLİ ÇÖREK

Malzemeler:
1 su bardağı ılıktan biraz sıcak su ya da sut
2 tatlı kaşığı toz maya
1 tatlı kaşığı tozşeker
2 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı tereyağı veya margarin
1 yumurta
Aldığı kadar un, yaklaşık 4-5 su bardağı
Aralarına sürmek için:
3-4 yemek kaşığı eritilmiş kati yağ
1 cay bardağına yakin zeytinyağı ya da sıvıyağ
1,5 bardak kadar çekilmiş ceviz içi

Hazırlanışı:
Geniş hamur yoğurma kabına el dayanacak sıcaklık- lâftaki ısıttığınız suya mayayı serpin. Sekeri ilave edip 5 dakika kabarması için bekleyin.
İçine diğer malzemeleri koyup ele yapışmayan bir hamur yapın, çok katı olmayacak.
Üzerini plastik folyo ya da nemli bir bezle örtüp oda ısısında 1 saat kadar mayalanması için bırakın.
Hamurun havasını indirip unlanmış tezgâhta 9-10 tane eşit büyüklükte bezelere ayırın.
İlk beze yaptığınız hamurdan başlamak suretiyle hamurları az unlu tezgâhta merdane ile biraz açın.
Sonra elinizle kenarlarından çekiştirerek inceltip büyütebildiğiniz kadar açın. Önce erittiğiniz yağ karışımından fırça ile açtığınız hamura surun.
Daha sonra her yerine ceviz serpiştirin.
Uçlarından çekerek rulo seklinde sarıp yağlanmış tepsiye resimdeki gibi gevşekçe yerleştirin kıvırarak.
Diğer hamurlara da ayni işlemi yaptıktan sonra kalan yağ varsa üstüne surun, susam serpiştirin.
Tekrar tepside yarım saat kadar mayalanmaya bırakın. (185c) dereceli fırında kızarana kadar pişirin.

ML® Kaşarlı Hilal Çörek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:25534 • adı:CEVİZLİ ÇÖREK • gönderen:elmakurdu • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:01