ÇIRAKLAR ÇÖREĞİ (SAFRANBOLU KARABÜK)

3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yaş maya
40 gram margarin (hamur için)
50 gram margarin
2 su bardağı kırık ceviz içi

Un, tuz, yağ, yaş maya ve su ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur tutun. Bu hamurun miktarı, tepsinizin büyüklüğüne göre otuz tane yufka açacak kadar olmalıdır.
Otuz tane parça hazırlayın.
Bunları tek tek yufka halinde açın.
Yağladığınız tepsiye birinci yufkayı serip üzerine erimiş sana klasik yağını sürün ve kırık ceviz içi serpin. Üzerine ikinci yufkayı serin ve üzerine tekrar yağı sürüp, ceviz serpin. Bu işlemi otuz yufka bitene kadar tekrarlayın. En üstteki yufkaya sadece yağ sürün.
Bu kat kat hamurun bir kenarını tepsinin ortasına doğru katlayıp bastırın.
Sağ ve sol kenarını da ortaya doğru katlayıp bastırın.
Son kenarı da ortaya doğru katlayıp bastırın.
Pişireceğiniz tepsiyi yağlayın.
Yağlanan tepsiye aldığınız hamuru yumruk ve parmaklarınızla bastırarak tepsiye yayılmasını sağlayın. Parmak izleriniz hamurun üzerinde belirgin olursa piştiği zaman hoş bir görünüm oluyor.
Üzeri kızarana kadar fırında pişirip istediğiniz şekilde dilimledikten sonra sıcak sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:125054 • adı:Çıraklar Çöreği (Safranbolu Karabük) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:59