ACILI ZEYTİNLİ ÇÖREK

20 gram yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı ılık süt
3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı kırmızı pul biber
Aldığı kadar un
İçi için:
1 su bardağı ceviz içi
1 çay bardağı zeytin ezmesi
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı kekik

Hamuru yoğurmak için derin bir kabın içine maya, ılık su, eritilmiş tereyağı, yumurta ve diğer tüm malzemeleri koyup unu azar azar ekleyip yumuşak ele yapışan bir hamur yoğurun. Sonra 1 saat bekletin. (Hamurun içinde kırmızı biber olduğundan kırmızı bir hamur olması gerekiyor.) Dinlenmişi ve kabarmış hamuru unlanmış bir zenimde acın ve üzerine zeytin ezmesi, ezilmiş ceviz, zeytinyağı ve kekik koyup iyice hamura bulayın. Rulo şeklinde sarıp minik toplar halinde kesip tepsiye sıralayın. Üzerine zeytinyağı ve kırmızı pul biber sürüp 200 derecedeki fırında 40 dakika pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:65907 • adı:Acılı Zeytinli Çörek • gönderen:Çatladıkapı • indirme tarihi:18.05.2024 - 02:01