



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMASYA ÇÖREĞİ

Hamuru İçin:

1 su bardağı ılık su
1 paket instant maya
3 yemek kaşığı yoğurt
1 yumurta oda sıcaklığında
4+1 yemek kaşığı şeker
1/2 (yarım) yemek kaşığı tuz
5 çay bardağı sıvı yağ
Aldığı kadar un
İçi İçin:

3 kahve fincanı tahin
1 kahve fincanı pekmez
3 yemek kaşığı tereyağı (erimiş)
1 tatlı kaşığı sıvı yağ
3 yemek kaşığı şeker
Ufalanmış ceviz
Üzeri İçin:
2 adet yumurta sarısı
2-4 damla pekmez

Öncelikle iç harcının ceviz hariç tüm malzemelerini karıştırıp iç harcı hazırlayıp, dolaba dinlenmeye bırakıyoruz. Ardından 1 bardak ılıktan biraz daha sıcak suya, 1 kaşık şekeri ve mayayı ekleyip 10 dakika dinlenmeye bırakıyoruz.

Daha sonra tüm malzemeleri karıştırıp ele yapışmayan ama yumuşak kıvamlı bir hamur elde ediyoruz.

Hamurun kapağını kapatıp, oda ısısında 1 saat dinlendiriyoruz.

Ardından hamuru çıkarıp 6 eşit parçaya bölüp, tekrar 15 dakika dinlendiriyoruz.

15 dakika sonra ilk hamuru, servis tabağı büyüklüğünde açıyoruz.

Üzerinde 1,5 yemek kaşığı kadar hazırlayıp, dolaba kaldırdığımız harçtan sürüyoruz.

Üzerine parçalanmış ceviz ekliyoruz.

Tüm hamurları aynı işlemi yaparak, üst üste koyuyoruz.

Fakat son hamurun üzerine bir şey sürmeden tekrar kat kat yaptığımız hamurları ortadan ikiye ayırıp, yine bir tarafa harç sürüp diğer tarafı üstüne koyuyoruz.

Daha sonra şerit şeklinde 6 adet kesiyoruz.

Son olarak hamuru kıvrarak, fırın tepsisine diziyoruz.

Üzerine yumurta ve pekmez karışımını sürüp, 180 derece fırında üzeri güzelce kızarana kadar pişiriyoruz.

Ardından fırından çıkar çıkmaz üzerine temiz bir bez örtüp beze hafif hafif su serperek, nemlendirme yapıyoruz ki çöreğimiz yumuşak olsun.

Not: Tarifi hazırlarken zeytinyağı yerine herhangi bir sıvı yağ da kullanabilirsiniz. Ancak zeytinyağı daha kıyır kıyır bir çörek elde etmenizi sağlayacaktır.

