TAHİNLİ CEVİZLİ ÇÖREK

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
3 - 3,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
2 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 yumurta
0,5 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ılık süt
Dolgu:
1 su bardağı tahin
3 yemek kaşığı sıvı yağ
4 yemek kaşığı süt
0,5 çay bardağı toz şeker
1,5 çay bardağı öğütülmüş ceviz

Una maya, toz şeker ve tuzu ilave edip kaşık ile karıştırın. Yumurta, sıvı yağ ve ılık sütü ekleyip iyice yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp mayalanması için ılık ortamda 40-50 dakika bekletin.
Tahini bir kaba alın, sıvı yağ, süt ve toz şekeri ilave edip mikser ile 2 dakika çırpın. Öğütülmüş cevizleri ekleyin ve kaşık ile karıştırın.
Fırın tepsisini margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 180 °C
Turbo pişirme: 170 °C
Mayalanmış hamuru tekrar yoğurup 4 eşit parçaya bölün. Her birini 20 cm çapında açın. Üzerlerine tahinli karışımı yayın ve rulo şeklinde sarın. Hamurların üzerlerini boydan boya 1 cm derinliğinde kesin. İki ruloyu yan yana koyun, kesik kısımlar üste kalacak şekilde birbirine burgu şeklinde sarın. Diğer iki ruloyu da aynı şekilde birleştirip fırın tepsisine alın ve 25 dakika bekletin.
Beklettiğiniz hamuru fırının orta rafında pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika
Fırından çıkarıp soğutun ve dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:169391 • adı:Tahinli Cevizli Çörek • gönderen:gül • indirme tarihi:12.05.2024 - 01:44