SARIMSAKLI ÇÖREK

https://naturelkaseyirdefteri.com

1,5 tatlı kaşığı Naturelka Ispanak Tozu
1 tatlı kaşığı Naturelka Pırasa Tozu
1 tatlı kaşığı Naturelka Sarımsak Tozu
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
2 tatlı kaşığı ince kıyılmış maydanoz
1-2 tatlı kaşığı parmesan peyniri
1/2 çay kaşığı kırmızı biber
Karabiber
Granül deniz tuzu
1 çay kaşığı kekik
110 ml ılık süt
1 tatlı kaşığı toz şeker
40 gr yaş maya (2 tatlı kaşığı kuru maya ya da 2 tatlı kaşığı instant maya)
500 gr un
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 tatlı kaşığı kabartma tozu
180 gr yoğurt
1 yumurta

Bir kase içerisine ılık sütü, toz şekeri ve mayayı ekleyin ve mayanın aktive olması için 4-5 dakika kadar bekleyin. Mayanın aktifleştiğini kabarıp köpük köpük olmasından anlayabilirsiniz.
Karıştırma kabınıza mayalı karışımı, unu, yoğurdu, yumurtayı, ve kabartma tozu ve tuzu ekleyin. Tuz miktarını damak tadınıza göre arttırabilirsiniz.
Hamuru dilerseniz elde, dilerseniz hamur yoğurma makinesinde yumuşak bir kıvama gelinceye kadar yoğurun. Eğer hamurunuz çok sıkı ve kuru olursa kontrollü olarak birkaç çorba kaşığı süt ya da su ilave edebilirsiniz. Tam tersi durumda eğer 2 hamurunuz fazla cıvık bir kıvamdaysa yine kontrollü olarak 1-2 çorba kaşığı un ilave edebilirsiniz.
Hamurunuz hazır olduğunda hiç beklemeye gerek kalmadan kullanabilirsiniz. Eritilmiş tereyağını ve zeytinyağını bir kase içerisinde karıştırın.
Tüm baharatlar ile birlikte Naturelka sarımsak tozunu parmesan peynirini ekleyin. Bu karışımdan arzu ettiğiniz baharatları çıkarabilir ya da ekleyebilirsiniz.
Her biri ortalama 50 gr olan hamur bezeleriyle yaklaşık 15 cm lik tombul çubuklar hazırlayıp ardından onları düğüm şekline getirin.
Yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisinize kabarma payını hesaba katarak dizin ve bir silikon bir fırça yardımıyla hazırladığınız yağlı baharatlı karışımı çöreklerin üzerine bolca sürün. Önceden 200°C'de ısıttığınız fırında kızarana kadar yaklaşık 15-20 dakika kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:137226 • adı:Sarımsaklı Çörek • gönderen:fevriye er • indirme tarihi:23.04.2024 - 16:06