TAHİNLİ HAŞHAŞLI TATLI ÇÖREK

1 su bardagı ılık süt
1 su bardagı yogurt
2 adet yumurta
1 paket kuru maya
1 tatlı kaşıgı toz şeker
1 çay kaşıgı tuz
5 su bardagı un
2 su bardagı ılık su
3 yemek tahin
25 gr ceviz
25 gr çörekotu
10 gr haşhaş tohumu
100 gr margarin

Yoğurma kabının içine sıvı malzemeler ve maya konur, daha sonra kuru malzemeler konur kulak memesinden yumuşak bir hamur elde edin üzerini streçle kapatın ve sıcak bir ortamda 1 saat mayalanmasını bekleyin, mayalanması biten hamuru ikiye ayırarak iki tane beze yapın.
Yağlanmış tezgah üzerinde bezenin birini çok ince olmak koşulu ile merdane ile açın, fırça yardımıyla erimiş sanayağından açılan yufkanın her tarafına sürün ve zarf şeklinde kapatın buzdolabına 30 dakika bekletin, diğer bezeye de aynı işlemi yapın dolapta bekletin,ilk yapılan hamur merdane ile dikdörtgen şeklinde açın içine yeniden yağ sürün iç malzemeden her tarafına yayın uzun kenarından güzel bir rulo yapın yağlı kağıt serili fırın tepsisine simit şekli verin, üzerine yumurta sürün üzerine istediğiniz süs malzemesinden serpin, tepsi mayası içinde tepsinin içinde 30 dk daha bekletin 200 derecede ısıtılmış fırında iyice pişmesini sağlayın daha sonra fırını 170 dereceye indirin iyice içini çeksin, diğer hamura da aynı işlemi yapın.Fırından çıkan çörekleri 20 dakika dinlendirin, sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:125031 • adı:Tahinli Haşhaşlı Tatlı Çörek • gönderen:bakırdan • indirme tarihi:21.05.2024 - 13:11