



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ RULO ÇÖREK

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamuru için:

- 1,5 su bardağı ılık süt
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1/2 paket kuru maya (5 gr)
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı elma sirkesi
- 1/2 su bardağı ayçiçek yağı
- 4 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
- 1 adet yumurta beyazı
- 1 paket vanilin
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 5,5 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz

İç dolgusu için:

- 6 yemek kaşığı yumuşak tereyağı
- 12 yemek kaşığı toz şeker
- 1 yemek kaşığı toz tarçın

Sosu için:

- 1 su bardağı krem peynir (tuzsuz)
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 paket vanilin
- 2 yemek kaşığı süt

Süslemesi için:

- 2 avuç kavrulmuş ceviz içi

Hamuru hazırlamaya başlamadan önce ılık sütü, toz şekeri ve mayayı karıştırıp üzerini kapatarak 5 dakika bekletin.

Maya aktifleştirdiğinde karışımı geniş bir yoğurma kabına alın ve içine sıvı yağ, yoğurt, sirke, yumurta beyazı, kabartma tozu ve vanilini ekleyin.

İyice karıştırın.

Unun yarısını karışıma ekleyin ve bir spatula yardımıyla yedin.

Kalan unu da azar azar ekleyerek hamuru yoğurmaya başlayın.

Hamur toparlanmaya başladığında tezgaha alın ve üzerine tuz ekleyin.

Yumuşak bir hamur elde edeceğiniz için, pürüzsüz bir kıvam alana kadar vur-katla yöntemiyle yoğurmaya devam edin.

Hamur iyice pürüzsüzleştirdiğinde erimiş tereyağını ekleyip 2-3 dakika daha yoğurun.

Hazırladığınız hamuru hafifçe unlanmış tezgaha alarak toparlayın.

Hamurun üzerini unlayıp geniş bir kaseye koyun, üzerini kapatarak ılık ve karanlık bir ortamda 1 saat kadar mayalanmaya bırakın.

Mayalanan hamuru tezgaha alıp merdane ile yarım santimetre kalınlığında bir dikdörtgen şeklinde açın.

30 dakikada hazırlayabileceğiniz sonbahara çok yakışan enfes lezzet: Tarçınlı rulo çörek tarifi

Üzerine yumuşak tereyağını spatula yardımıyla ince bir katman halinde sürün.

Ardından toz şekeri ve tarçını eşit şekilde serpin.

Hamuru kısa kenarından başlayarak eşit kalınlıkta 8 şerit halinde kesin.

Şeritleri sıkmadan yuvarlayarak rulo haline getirin ve uçlarını altına sıkıştırıp, tepsiye aralarında boşluk kalacak şekilde dizin.

Üzerine nemli bir bez serip tekrar 30-40 dakika kadar mayalanmaya bırakın.

Hamurlar mayalanırken fırını 180 derecede ısıtın.

Mayalanan hamurların üzerine birer kaşık süt gezdirip, önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar, yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

Çörekler pişerken, sos için krem peyniri, pudra şekerini, vanilini ve sütü karıştırarak pürüzsüz bir kıvam elde edin.

Fırından çıkan çöreklerin üzerini 2-3 dakika bekledikten sonra hala sıcakken hazırladığınız krem peynirli sosu kaşıkla gezdirin.

Üzerine kavrulmuş cevizleri serpiştirerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:180743 • adı:Tahinli Rulo öreğ • gönderen:dolu • indirme tarihi:08.04.2025 - 05:42