

Biberiyeli Zeytinli Çıtır Çubuklar

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 20 kişilik

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık su
- 1 paket instant maya
- Yarım su bardağı ince doğranmış zeytin
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kuru biberiye
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp küçük doğrayın ve fazla nemini alın; biberiyeyi ufalayın. Ilık suyu ve instant mayayı hazırlayıp fırını 200°C'ye ısıtın.

Servis Önerisi:

Çubukları tel üzerinde tamamen soğutup çıtır hale gelince servis edin. Hava almayan kuru kapta saklayın; yumuşarlarsa düşük ısıdaki fırında kısa süre canlandırın.

Yapılışı:

1. Mayalı hamuru yoğurun:

- Instant mayayı ılık suya karıştırın. Un, tuz ve zeytinyağını ekleyip pürüzsüz, esnek bir hamur olana kadar yoğurun.
- Hamurun üzerini kapatıp ılık yerde yaklaşık 40 dakika, hacmi belirgin artana kadar dinlendirin.

2. Zeytin ve biberiyeyi ekleyin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Doğranmış zeytinleri ve kuru biberiyeyi hamura ekleyip kısa süre yoğurarak eşit dağılmalarını sağlayın.
- Hamur çok yapışırsa az un serpin; fazla un ekleyip sertleştirmeyin.

3. Çubukları biçimlendirin:

- Hamurdan eşit parçalar alıp tezgâhta ince ve benzer uzunlukta çubuklar yuvarlayın.
- Çubukları pişirme kâğıdı serili tepsiye aralıklı dizin ve 10 dakika tepsi üzerinde dinlendirin.

4. Fırında çıtırlaştırın:

- 200°C fırında yaklaşık 18–22 dakika, çubuklar renk alıp kuruyana kadar pişirin.
- Tepsiyi fırından çıkarıp çubukları tel rafa alın; tamamen soğuduktan sonra çıtırlığını kontrol edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Çubuklar eşit kalınlıkta olmalı; yüzeyleri altın rengi, içleri kuru ve gevrek olmalıdır. Kalın parçalar yumuşak kalabileceğinden biçim verirken boylarını ve kalınlıklarını eşitleyin.

Saklama:

Çubukları tel üzerinde tamamen soğutun ve hava almayan kuru kapta saklayın. İlk gün çıtırlıkları en iyidir; yumuşarlarsa servis öncesi düşük ısıdaki fırında birkaç dakika canlandırın.

>> **İpucu:** Hamur şeritlerini aynı kalınlıkta yuvarlayın; ince uçlar önce renk alacağından fırının son dakikalarında kontrol edin.

Kiraz'ın Mutfağı