

Cevizli Haşhaşlı Çörek

Süre: 1 Saat 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 10 kişilik

Malzemeler:

- 4 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık süt
- Yarım su bardağı ılık su
- 1 paket instant maya
- 3 yemek kaşığı şeker
- Yarım su bardağı haşhaş ezmesi
- 1 su bardağı ceviz
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 yumurta sarısı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ürünleri, yumurta ve ceviz.

Ön Hazırlık:

Süt ile suyu el yakmayacak ılıklıkta hazırlayın. Cevizi iri kıyın; haşhaş ezmesini karıştırıp sürülebilir hale getirin. Fırını 180°C'ye ısıtıp tepsiye pişirme kâğıdı serin.

Servis Önerisi:

Cevizli haşhaşlı çörekleri ılık servis edin. Tamamen soğuyanları kapalı kapta saklayın; servis öncesinde kısa süre ısıtarak yumuşaklığını geri kazandırabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Mayalı hamuru hazırlayın:

- Ilık süt ve suyu instant maya ile karıştırın. Şekeri ve sıvı yağı ekleyip unu azar azar ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun.
- Hamurun üzerini kapatıp ılık yerde yaklaşık 40 dakika, belirgin biçimde kabarana kadar mayalandırın.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Haşhaşlı-cevizli içi yayın:

- Cevizi iri kıyın. Hamuru hafif unlanmış zeminde dikdörtgen açıp haşhaş ezmesini ince tabaka halinde yüzeye sürün.
- Cevizi her yere eşit serpin; hamurun kenarında rulo yaparken kapanması için ince bir pay bırakın.

3. Rulo yapıp dilimleyin:

- Hamuru uzun kenarından başlayarak rulo biçiminde sarın. Keskin bıçakla eşit kalınlıkta dilimleyip kesik yüzleri yukarı bakacak şekilde tepsiye dizin.
- Dilimleri aralıklı bırakın ve tepside 10 dakika daha dinlendirin. Yumurta sarısını üstlerine ince sürün.

4. Fırında pişirin:

- 180°C fırında yaklaşık 30–35 dakika, çörekler kabarıp altın rengi alana kadar pişirin.
- Alt yüzeylerini de kontrol edin; fırından alınca tel üzerinde birkaç dakika dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Çöreklerin üstü ve altı eşitçe kızarmalı; hamur katları ortada çiğ kalmamalıdır. Ruloları benzer kalınlıkta dilimleyin ve tepside aralıklı dizin. Fırından çıkınca tel üzerinde dinlendirin.

Saklama:

Tamamen soğuyan ürünü kapalı kapta buzdolabında iki ila üç gün saklayın. Katlar arasına yağlı kağıt koyun; servis öncesinde gerekiyorsa kısa süre düşük ısıda canlandırın.

>> **İpucu:** Haşhaş ezmesini ince tabaka halinde yayarak çöreğin iç katlarının ağırlaşmasını önleyin.

Kiraz'ın Mutfağı