



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Cevizli Tarçınlı Rulo Çörek



Süre: 1 Saat 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 45 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 9 adet

Malzemeler:

- 4 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 paket kuru maya
- 3 yemek kaşığı şeker
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yumurta
- 1 su bardağı ceviz
- 2 yemek kaşığı esmer şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri, yumurta, sert kabuklu meyveler (ceviz).

Ön Hazırlık:

Un miktarını tek seferde vermek yerine kıvama göre kontrollü ekleyin. Yufkalı tariflerde iç harcı tamamen soğutun; mayalı tariflerde süt ve suyun el yakmayacak ılıkta olmasına dikkat edin.

Servis Önerisi:

Kahve veya çayla ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru mayalayın:

- Süt, maya, şeker, yumurta, tereyağı ve unla yumuşak hamur hazırlayın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.



2. İç harcı yayın:

- Açılan hamura tereyağı sürüp ceviz, esmer şeker ve tarçın serpin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Ruloları kesin:

- Hamuru sıkmadan sarıp eşit dokuz parçaya bölün.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Pişirin:

- Tepside ikinci kez mayalandırıp 180°C fırında 25 dakika pişirin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Fırınlanan hamur işlerinde alt ve üst yüzeyin birlikte renk aldığını kontrol edin. Tavada pişenlerde orta ateş kullanın; dışı hızla kızarıp içi hamur kalmamalıdır.

>> **İpucu:** Rulolar arasında kabarmaları için boşluk bırakın.

Kiraz'ın
Mutfağı