

Mardin Kiliçe Çöreği

Süre: 1 Saat 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
 Dinlendirme/Soğutma Süresi: 45 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Mahlep ve rezene aromalı hamuru halka biçiminde şekillendirip fırında pişirin. Bu ev tipi ölçü, Mardin mutfağında adıyla bilinen kiliçe çöreğinden esinlenir; baharatı hamura azar azar yedirmek aromanın baskınlaşmasını önler.

Malzemeler:

- 4 su bardağı un
- 1 yumurta
- Yarım su bardağı ılık süt
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı instant maya
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 1 çay kaşığı rezene tohumu
- Yarım çay kaşığı yenibahar
- 1 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı susam
- Tuz

Kiraz'ın Mutfağı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten, yumurta, süt ürünleri, susam

Ön Hazırlık:

Sütü parmağı yakmayacak ılıklıkta kullanın. Rezene tohumlarını havanda hafifçe kırarak kokularını açığa çıkarın.

Servis Önerisi:

Kiliçeyi ılık servis edin. Kahvaltıda peynir ve zeytinle veya çayın yanında sunabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Hamuru yoğurun:

- Un, maya, şeker, mahlep, rezene, yenibahar ve tuzu geniş kapta karıştırın. Ilık sütü, yumurtayı ve zeytinyağını ekleyin.
- Yumuşak ama ele yapışmayan bir hamur yoğurun. Unu birden eklemeyin; hamur toparlanırken kıvamı kontrol edin.

2. Mayalandırın ve şekil verin:

- Hamuru üzeri kapalı biçimde 45 dakika, hacmi yaklaşık iki katına çıkana kadar bekletin.
- Hamuru 8 eşit parçaya ayırın. Her parçayı uzun fitil haline getirip iki ucunu birleştirerek halka yapın; ek yerini iyice kapatın.

3. Üzerini hazırlayıp pişirin:

- Halkaları yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı dizin. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp susam serpin.
- Önceden ısıtılmış 190°C fırında 20-25 dakika altı ve üstü kızarana kadar pişirin. Renk alanları kontrol ederek tepsiyi yarıda çevirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Çörekler içten pişmiş, tabanları altın rengi olmalı; mahlep ve rezene kokusu yanık veya acılaşmış olmamalıdır.

Saklama:

Tamamen soğuyan çörekleri kapalı kutuda oda sıcaklığında iki gün saklayın. Daha uzun saklamak için dondurup çözdükten sonra kısa süre ısıtın.

>> **İpucu:** Halkaların ek yerini alta getirip kapatın; pişerken açılmalarını önler.

Kiraz'ın Mutfağı