



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tahinli Cevizli Çörek



Süre: 1 Saat 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 35 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 adet

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 paket kuru maya
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1/2 su bardağı tahin
- 1 su bardağı ceviz
- 1 yumurta
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

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

Çay veya kahveyle servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru yoğurun:

- Un, süt, maya ve şekeri birleştirip mayalandırın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

2. İçi yayın:



- Hamura tahin ve ceviz sürün.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Şekillendirin:

- Rulo yapıp dilimleyin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Pişirin:

- Yumurta sürüp 180°C fırında pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

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:** İkinci mayayı atlamayın.

Kiraz'ın
Mutfağı