



KIRAZ'IN
MUTFAğI



Tahinli Pekmezli Çörek



Süre: 1 Saat 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 45 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8-10 adet

Malzemeler:

- 4 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 paket kuru maya
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1/2 su bardağı tahin
- 1/3 su bardağı üzüm pekmezi
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1/2 su bardağı susam
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

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

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 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 ceryansız yerde dinlendirin.



2. İç karışımı sürün:

- Tahin ve pekmezi karıştırıp açılan hamurun üzerine ince tabaka yayın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Şekillendirin:

- Hamuru rulo yapıp dilimleyin ve tepsiye aralıklı dizin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Pişirin:

- İkinci mayadan sonra susam serpip 180°C fırında kızartın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

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:** Pekmezli karışımı fazla sürmek ruloların tabanından akmasına neden olabilir.

Kiraz'ın
Mutfağı