

Zeytinli Mısır Unlu Çörek

Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 35 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 dilim

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı mısır unu
- 1,5 su bardağı buğday unu
- 1 paket instant maya (7 g)
- 1 yumurta
- Yarım su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı ılık su
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım su bardağı çekirdeksiz siyah zeytin, doğranmış
- 1 çay kaşığı tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten, yumurta ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Suyu el yakmayacak ılıklıkta kullanın. Zeytinleri çekirdek kontrolü yaptıktan sonra küçük doğrayıp kâğıt havluyla fazla nemini alın. Fırını 190°C ayarında ısıtın.

Yapılışı:

1. Mısır unu, buğday unu, maya ve tuzu karıştırın. Yumurta, yoğurt, su ve zeytinyağını ekleyip kaşıkla toparlanan yumuşak bir hamur elde edin.
2. Zeytinleri hamura eşit dağılacak şekilde katlayın. Üzerini örtüp 25 dakika ılık yerde bekletin; hamurun hacmi belirgin biçimde artmalı.
3. Hamuru yağlanmış küçük tepsiye yayın. 30-35 dakika, üstü kızarıp ortasına batırılan kürdan temiz çıkana kadar pişirin; kesmeden önce 10 dakika dinlendirin.

>> **İpucu:** Mısır unu gluten oluşturmadığı için hamuru uzun süre yoğurmak yerine yalnızca birleşene kadar karıştırın.

Saklama:

Çöreği tamamen soğuduktan sonra kapalı kapta oda sıcaklığında 2 gün saklayın.

Kiraz'ın Mutfağı