

Kestaneli Tarçınlı Çörek

Süre: 1 Saat 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika
 Dinlendirme/Soğutma Süresi: 1 saat
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Mayalı çöreğin içini ezilmiş kestane, tarçın ve esmer şekerle doldurup rulo halinde sarın. Kestaneleri püre yapmadan iri kırıntılı bırakmak kesitlerde belirgin bir iç katman oluşturur.

Malzemeler:

- 3,5 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 yumurta
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı instant maya
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı pişmiş kestane
- 2 yemek kaşığı esmer şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Kestaneler önceden haşlanmış veya fırınlanmış ve soğutulmuş olmalıdır. Tereyağını eritip ılıtın; sıcak tereyağı mayayı zayıflatabilir.

Servis Önerisi:

Dilimleri ılık servis edin. Fazla tatlı olmayan bir kahve veya çayla iyi gider.

Yapılışı:

1. Hamuru hazırlayın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Un, maya, şeker ve tuzu karıştırın. Ilık süt, yumurta ve ılımış tereyağını ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun.
- Hamuru kapatıp 60 dakika mayalandırın. Parmağınızla bastığınız iz yavaşça geri dönüyorsa hamur hazırdır.

2. Kestaneyi iç harca dönüştürün:

- Kestaneleri çatalla iri parçalar halinde ezin. Esmer şeker ve tarçınla karıştırın; püre haline getirmeyin.
- Hamuru hafif unlanmış tezgahta dikdörtgen açın. Kestaneli harcı kenarlarda 1 cm boşluk kalacak biçimde yayın.

3. Rulo yapıp fırınlayın:

- Hamuru uzun kenardan rulo sarın ve birleşim yerini alta getirin. Keskin bıçakla 8 dilim kesip yağlı kağıt serili kalıba aralıklı dizin.
- Önceden ısıtılmış 185°C fırında 20-25 dakika pişirin. Üstleri erken kızarırsa gevşekçe yağlı kağıtla örtün.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Çöreğin ortası hamur kalmamalı, kestane parçaları yumuşamış olmalı ve üstü koyu yanık renk almamalıdır.

Saklama:

Soğuyan çörekleri kapalı kapta oda sıcaklığında iki gün saklayın. Servis öncesi düşük ısıda kısa süre ısıtabilirsiniz.

>> **İpucu:** Ruloyu kesmeden önce 5 dakika bekletin; böylece iç harç kesim sırasında dışarı taşmaz.

Kiraz'ın Mutfağı