



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tahin Pekmezli Rulo Çörek



Süre: 1 Saat 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 35 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 12 adet

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 paket instant maya
- 1 yumurta
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 su bardağı tahin
- 1/3 su bardağı üzüm pekmezi
- 2 yemek kaşığı susam

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Sütü el yakmayacak ılıklığa getirin. Tahin ile pekmezi homojen olana kadar karıştırın ve çok akışkansa kısa süre serin yerde bekletin. Fırını son mayalanma sırasında 185°C alt üst ayarda ısıtın. Tepsiyi piştirme kağıdıyla hazırlayın ve hamuru açmak için tezgahı hafifçe unlayın.

Servis Önerisi:

Rulo çörekleri süt veya şekersiz çayla, tamamen soğuduktan sonra ara öğünde servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru hazırlayın:

- Ilık süt, maya ve şekeri karıştırıp beş dakika bekletin, ardından yumurta akı ve yağı ekleyin.
- Un ile tuzu kontrollü katıp yumuşak hamur yoğurun, üzerini örtüp hacmi belirgin artana kadar mayalandırın.



2. İçi sürün:

- Hamuru dikdörtgen biçiminde açıp tahin pekmez karışımını kenarlarda boşluk bırakarak ince yayın.
- Dolguyu tek noktada biriktirmeyin ve hamuru uzun kenarından sıkı fakat ezmeden rulo yapın.

3. Dilimleyip dinlendirin:

- Ruloyu on iki eşit parçaya kesip kesik yüzleri üste gelecek biçimde tepsiye dizin.
- Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin ve tepside on beş dakika daha bekletin.

4. Pişirin ve soğutun:

- Çörekleri kabarıp koyu altın rengine dönene kadar fırında pişirin.
- Pekmez kolay renk aldığı için son dakikalarda yüzeyi izleyin, ardından çörekleri tel üzerinde soğutun.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Hamurun iç katları pişmiş ve lifli olmalı, tahin pekmez dolgusu tabanda yanık şeker tabakası oluşturmamalıdır. Çöreklerin üstü pekmez nedeniyle hızlı koyulaşabilir; rengi yeterliyse yağlı kağıtla gevşekçe örtün. Ortadan açılan bir çörekte çiğ hamur veya yoğun un kokusu kalmamalıdır.

Saklama:

Çörekleri tamamen soğuttuktan sonra kapalı kapta oda sıcaklığında bir gün veya buzdolabında üç gün saklayın. Servis öncesinde kısa süre ılıtın. Sıcak halde üst üste koymak yüzeylerinin yapışmasına neden olur.

>> **İpucu:** Tahin pekmez karışımını ince sürmek hem rulonun rahat kesilmesini sağlar hem de dolgunun fırında dışarı taşmasını azaltır.