



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).

Servis Önerisi:

Çay veya kahveyle servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru yoğurun:

- Un, süt, maya ve şekerini birleştirip mayalandırın

2. İçi yayın:

- Hamura tahin ve ceviz sürün

3. Şekillendirin:

- Rulo yapıp dilimleyin

4. Pişirin:



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

- Yumurta sürüp 180°C fırında pişirin

>> **İpucu:** İkinci mayayı atlamayın.

Kiraz'ın
Mutfağı