

Tahinli Cevizli Rulo Çörek

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 10 kişilik

Malzemeler:

- 4 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık süt
- Yarım su bardağı ılık su
- 1 paket instant maya
- 3 yemek kaşığı şeker
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı tahin
- 1 su bardağı ceviz
- 1 yumurta sarısı

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Süt ve suyu el yakmayacak ılıklıkta hazırlayın; sıvı çok sıcak olursa mayayı etkileyebilir. Cevizi iri kıyın, unu eleyin ve fırın tepsisine pişirme kâğıdı serin. Fırını 180°C'ye ısıtın.

Servis Önerisi:

Tahinli-cevizli ruloları ılık servis edin. Çay veya sade sütle sunabilir; tamamen soğuyanları kapalı kapta saklayabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Mayalı hamuru yoğurun:

- Ilık süt ve suyu instant maya ile karıştırın. Şekeri, sıvı yağı ve unu azar azar ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun.
- Hamurun üzerini kapatıp ılık yerde yaklaşık 40–50 dakika, belirgin biçimde kabarana kadar mayalandırın.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Tahinli içi hazırlayın:

- Cevizi iri kıyın ve tahini küçük bir kasede pürüzsüzleşene kadar karıştırın.
- Tahini hamurun üzerine ince ve eşit bir tabaka halinde sürmeye hazır edin; cevizi yaydıktan sonra ruloyu sarın.

3. Ruloları şekillendirin:

- Hamuru hafif unlanmış zeminde dikdörtgen açın. Tahini yüzeye yayın, cevizi serpin ve uzun kenardan başlayarak rulo yapın.
- Ruloyu eşit kalınlıkta dilimleyip kesik yüzleri yukarı bakacak şekilde tepsiye aralıklı dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün.

4. Fırında pişirin:

- 180°C fırında yaklaşık 25–30 dakika, rulolar kabarıp altın rengi alana kadar pişirin.
- Tepside birkaç dakika dinlendirip ılık servis edin; sıcakken çok yumuşak olan hamur soğudukça toparlanır.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Çöreklerin dışı kızarıp hamur katları pişmeli; içte çiğ hamur kalmamalıdır. Ruloları çok sıkı sarmak iç kısımların geç pişmesine yol açabilir. Fırından çıktıktan sonra kesmeden önce kısa süre dinlendirin.

Saklama:

Tamamen soğuyan ürünü kapalı kapta buzdolabında iki ila üç gün saklayın. Katlar arasına yağlı kağıt koyun; servis öncesinde gerekiyorsa kısa süre düşük ısıda canlandırın.

>> **İpucu:** Ruloyu kesmeden önce on dakika soğutmak katların dağılmadan belirgin kalmasını sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı