



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Zeytinli Dereotlu Mini Çörek



Süre: 1 Saat 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 14 adet

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 paket instant maya
- 1 yumurta
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 3/4 su bardağı doğranmış siyah zeytin
- 4 yemek kaşığı dereotu
- 1 yemek kaşığı susam

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Zeytinleri süzüp kağıt havluyla kurulayın ve çekirdek kalmadığını kontrol edin. Dereotunu yıkayıp tamamen kuruttuktan sonra ince kıyın. Sütü el yakmayacak sıcaklığa getirin. Fırını son mayalanma sırasında 190°C alt üst ayarda ısıtın ve tepsiyi hazırlayın.

Servis Önerisi:

Mini çörekleri peynir, domates ve şekersiz çayla ılık veya oda sıcaklığında servis edin.

Yapılışı:

1. Mayalı karışımı kurun:

- Ilık süt, maya ve şekeri bir kapta karıştırıp yüzey hafifçe köpürene kadar bekletin.
- Yumurta akı ile zeytinyağını ekleyin ve bütün sıvılar birleşene kadar çırpın.

2. Hamuru yoğurun:

- Un ile tuzu azar azar ekleyip yumuşak ve pürüzsüz bir hamur hazırlayın.
- Zeytin ve dereotunu son aşamada ekleyerek ezmeden hamura dağıtın, ardından üzerini örtüp mayalandırın.

3. Çörekleri şekillendirin:

- Hamuru on dört eşit parçaya ayırıp avuç içinde yuvarlayın ve tepsiye aralıklı dizin.
- Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin, tepside on beş dakika daha dinlendirin.

4. Pişirin ve soğutun:

- Çörekleri önceden ısıtılmış fırında altı ve üstü kızarana kadar pişirin.
- Fırından çıkan çörekleri tel üzerine alıp buharlarının dağılmasını sağlayın ve sıcak paketlemeyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Çörekler eşit kabarmalı ve ortadan açıldığında sıkışık, çiğ hamur görülmemelidir. Zeytinin çevresinde ıslak bölgeler oluşuyorsa zeytin iyi kurulanmamıştır. Alt yüzey soluk kalmamalı, üstteki yumurta yanmamalıdır. Mayalanan hamur parmak izini yavaşça geri vermeli ve ekşi koku taşımamalıdır.

Saklama:

Tamamen soğuyan çörekleri kapalı kapta buzdolabında iki güne kadar saklayın veya tek tek dondurun. Servis öncesinde düşük ısıli fırında kısa süre ısıtın. Kapalı kaba yerleştirmeden önce tamamen soğuduğundan emin olun.

>> **İpucu:** Zeytinleri hamura katmadan önce unla hafifçe kaplamak parçaların tek noktada toplanmasını azaltır.