

Amasya Cevizli Çörek

Toplam 118 dk

Hazırlama 65 dk · Pişirme 43 dk

8 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 15/10

Amasya çöreği, mayalı hamuru haşhaş, ceviz ve yağlı çile katlayıp fırında kızartılarak doyurucu yöresel hamur işidir.

Malzemeler

- 7 su bardağı Un
- 2.5 su bardağı Ilık su
- 1.5 yemek kaşığı Kuru maya
- 1.5 su bardağı Haşhaş ezmesi
- 1 su bardağı Ceviz içi
- 1.5 su bardağı Zeytinyağı
- 1 adet Yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Ilık su, maya, tuz ve unla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 35 dakika mayalandırın.
3. Haşhaş ezmesi, ceviz ve zeytinyağı karıştırın.
4. Hamuru bezelere ayırıp yağlı zeminde ince açın.
5. İç harc sürüp hamuru rulo yapıp spiral sarın.
6. Çörekleri tepsiye alıp 5 dakika tepsi mayasız bırakın.
7. Üzerine yumurta sarısı sürüp 180°C fırında 28 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru dinlendirmek katları esnetir; acele açarsanız iç harc dışarı çıkar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çay, beyaz peynir ve domatesle kahvaltıda sofranızda dilimleyin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Yumurta