

Amasya Çöreği

Toplam 160 dk

Hazırlama 160 dk · Pişirme 38 dk

8 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 15/10

Amasya çöreği, cevizli ve haşhaşlı içiyle uzun mayalanan kokulu bir Anadolu hamur işidir.

Malzemeler

- 600 gr Un
- 250 ml Süt
- 180 gr Ceviz
- 120 gr Haşhaş ezmesi
- 1 paket Kuru maya
- 1 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. İlgili süt, maya, şeker, un ve tuzla yumuşak hamuru 8 dakika yoğurun.
2. Hamuru 40 dakika mayalandırarak katmanlı yapıya geçiş sağlayın.
3. Ceviz ve haşhaşlı içi karıştırarak hamurun üstüne eşit yayın.
4. Hamuru rulo yapılışını ve tepsiye aralıklarına yerleştirin.
5. Ruloyu 180°C fırında 30 dakika üstü kızarana kadar pişirin.
6. Çörekleri 10 dakika dinlendirip servis edin, iç dolgusu dağılmamasın.

PÜF NOKTASI

İçi sürdükten sonra ruloyu gevşek sarımsaklı 40 dakikada daha katmanlı pişer.

SERVIS ÖNERİSİ

Çay ile, 11 meya oda sıcaklığında servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş