

Cevizli Çörek Dilimi

Toplam 80 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~246 kcal

Açlık bar 5/10

Tokat usulü cevizli çörek dilimi, yumuşak hamuru pekmez ve cevizle buluşturarak kahve yanına uygun bir dilim verir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 1 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Pekmez
- 0.8 su bardağı Ceviz içi

Yapılış

1. Mayalı hamuru 8 dakika yoğurup 30 dakika mayalandırın.
2. Hamuru açmadan önce 5 dakika dinlendirin, geri toplamasın.
3. Pekmez ve cevizi karıştırıp hamurun üstüne yayın.
4. Hamuru rulo yapıp dilimleyin ve tepsiye dizin.
5. 190°C fırında 22 dakika kızarana kadar pişirin.
6. Çörek dilimlerini 10 dakika dinlendirip 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru rulo yaparken çok sıkı malzemenin katmanlı kalmasını ayarlayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Cevizli çörek dilimini 11 su bardağı pekmezli cevizli yüzeyi tabağın üstüne bakacak şekilde koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş