

# Çevizli Çörek

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~322 kcal

Açılış 14/10

Trakya usulü cevizli çörek, yumuşak mayalı hamurun ceviz ve tarçınla sarılarak fırında pişirilmiş kokulu bir çay çöreğidir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 550 gr Un
- 240 ml Süt
- 1 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya

### İç için

- 1 su bardağı Ceviz
- 1 tatlı kaşığı Tarçın
- 3 yemek kaşığı Toz şeker
- 50 gr Tereyağı

## Yapılışı

- Un, süt, yumurta ve maya ile yumuşak bir hamur yoğurun.
- Hamuru 25 dakika mayalandırın hacim artsın ve çörek şeklini alması için.
- Ceviz, tarçın şeker ve tereyağı iç harç için karıştırın.
- Hamuru açın harç yayın rulolu yaparak eşit dilimlere kesin.
- Çörekleri 190°C fırında 22 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Ruloyu çok sıkarmamak çöreğin iç katlarını pişerken nefes alması sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanına sıcak çayla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş

