

Çökeleklili Çörek

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~255 kcal

Açılış 15/10

Tokat fırınlarında pişirilerek hazırlanan çökeleklili çörek, hafif ekşimsi peynirli içi ve yumuşak hamuruyla uzun kahvaltılı sofralarda paylaşılabilir. Sade bir yöre işidir.

Malzemeler

Hamur için

- 4 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta

İç için

- 250 gr çökelek
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı instant maya
- 0.5 çay kaşığı tuz

Yapılışı

- 4 su bardağı un, 1 su bardağı süt ve 1 yumurtayla yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru kapalı kaptaki 25 dakika mayalandırın. Glütten gevşesin ve kolay açılışın.
- 250 gr çökeleği 1 yemek kaşığı zeytinyağıyla karıştırın. İç harç yapın.
- Hamuru açın. Çökeleği yayın. Kenarları kapatarak çörek formu verin.
- Çöreği 185°C önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin, üstü altın renk alsın.
- Fırından çıkarıp çöreği 6 dakika dinlendirip dilimleyin, iç harç dağılmasın.

PÜF NOKTASI

Çökeleğe az zeytinyağı eklemek iç harcın kuru kalmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip taze çayla 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

