

Aksaray Kabak Çekirdekli Çörek

Toplam 42 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 22 dk 8 kişilik Orta ~228 kcal Açılış 1 bar 5/10

Aksaray kabak çekirdekli çörek, mayalı hamuru kavrulmuş çekirdeklerle zenginleştirerek bozkı kahvaltılarında gevrek yüzeyli, tok bir ekmek işi getirir.

Malzemeler

- 3.5 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 1 tatlı kaşığı Instant maya
- 0.8 su bardağı Kabak çekirdeği

Yapılış

1. 3.5 su bardağı un, süt ve mayayla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 15 dakika dinlendirin, maya çalışsın ve hamur gevşesin.
3. Hamura yuvarlak çörek formu verip kabak çekirdeklerini üstüne bastırın.
4. Çöreği 190°C fırında 22 dakika pişirin, çekirdekler kavrulup yüzey kızarsın.
5. Çöreği 6 dakika dinlendirip dilimleyin, içi sıcak buharla toparlansın.

PÜF NOKTASI

Çekirdekleri hamurun üstüne bastırırken bükümlerini azaltın.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip 11 servis edin, yanında peynir ve çay sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt