

Kırşehir Mayalı Çöreği

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~244 kcal

Açlık bar 5/10

Kırşehir mayalı çöreği, sade mayalı hamuru tereyağ ve sütün yumuşaklığıyla birleştiren, İç Anadolu kahvaltısındaki klasik tok çöreklerinden biridir.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 1 adet Yumurta
- 60 gr Tereyağ
- 1 tatlı kaşığı Instant maya
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kuru malzemeleri (un + maya + tuz + şeker) bir kaptan, yağ malzemeleri (süt + yumurta + eritilmiş tereyağ) ayrı kaptan karıştırın.
2. Yaş karışımını kuru malzemelere yedirip pürüzsüz yumuşak hamur olana kadar yoğurun, üzerini örtüp 20 dakika ılık ortamda mayalandırın.
3. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler alıp pavuç içinde yuvarlayıp yağlı tepsiye dizin.
4. Üzerine yumurta sarısını sürün, susam veya çörek otu serpin; 185°C sıcaklığında 25 dakika üstü altı renge dönene kadar pişirin.
5. Yüzeyi parlakken sıcak servis edin; soğursa gevrek kenarlar yumuşar, ılık servisi tercih edilir.

PÜF NOKTASI

Hamuru ılık ortamda mayalandırarak gluten gevşemesini sağlar. Tereyağ eritip hamura katmak yumuşak iç doku verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin; yanında demli çay ve kahvaltılık peynir, zeytin, reçel.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş

Susam