

Susamlı Katık Çörek

Toplam 50 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~228 kcal

Açılış 5/10

Susamlı katık çörek, yoğurtlu hamuru ve bol susamlı yüzeyiyle özellikle İç Anadolu kahvaltılarında sevilen tok bir fırındır.

Malzemeler

- 450 gr Un
- 200 gr Yoğurt
- 3 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- 1 paket Kabartma tozu
- 3 yemek kaşığı Susam
- 1 çay kaşığı Tuz
- 120 gr Beyaz peynir

Yapılış

1. Un, yoğurt, ayçiçek yağı kabartma tozu ve tuzu yoğurup hamur hazırlayın.
2. Beyaz peyniri ufalayın ve susam tayı tabağa alın.
3. Hamura çörek formu verip üstüne susam serpin.
4. Çöreği 190°C fırında 22 dakika pişirin.
5. Susamlı katık çöreği beyaz peynirle servis edin.
6. Çöreği kızdırilendirip 111 servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru fazla sertleştirmemek çöreğin ertesi gün bile yumuşak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip beyaz peynirle 111 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Susam