

# Tahinli Susamlı Çörek

Toplam 172 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Orta

~254 kcal

Açılış 5/10

Tahin ve susamın mayalı hamurda buluştuğu klasik Anadolu kahvaltısı Rulo sarma tekniğiyle her dilimde tahinli katmanlar açığa çıkarışt yüzeydeki yumurta sarısı ile bir parlaklık verir. Sıcak veya ılıncaya 11 çay bardağında iyi gider.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Tahin
- 3 yemek kaşığı Susam
- 0.8 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Kuru maya
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 adet Yumurta sarısı (üzerine sürme)

## Yapılı

1. Ilımsuya toz şekeri ve mayayı katlayarak 15 dakika bekletin; üzeri köpürene kadar aktive edin.
2. Geniş kâsede unu ve tuzu eleyin; ortasını havuz yapıp aktive maya ve zeytinyağı ekleyin. 8-10 dakika yoğurun, ele yapışmayan elastik hamur elde edin.
3. Hamuru hafif yağlı kâsede üstünü kapatıp 10 dakikada 60 dakika, iki katına çıkana kadar mayalandırın.
4. Hamuru hafif unlanmış tezgâha alıp noklava ile dikdörtgen açın (yaklaşık 40x30 cm). Üzerine tahini eşit yayın, susamı yarısı herpin (kenarlardan 1 cm boşluk bırakın).
5. Uzun kenardan sıkıca sarımsak eşit parçaya bölün; yağlı kâğıt üzerine dizin, üzerlerine yumurta sarısını sürüp kalan susamı herpin.
6. Önceden 190°C'ye ısıtılmış fırında 18-22 dakika, üstü altın kahverengi olana kadar pişirin; tel ızgarada 10 dakika dinlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Maya aktivasyonu kritiktir; köpürmüyorsa maya eskimiştir, hamur kabarmaz. Tahini hamura yayarken kenarlardan 1 cm boşluk bırakın, rulo sarımsakta mayalar engeller.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ilıncörekleri demli çay yanında isteğe göre beyaz peynir veya pekmez eşliğinde sunun.

## Alerjenler

Gluten

Susam

Yumurta