

# Tahinli Üzümlü Rulo Çörek

Toplam 180 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 43 dk

6 kişilik

Orta

~248 kcal

Açıklama 5/10

Klasik mayalı rulo çöreğinin tahin ve kuru üzümle buluşan en sevilen yorumu. Tahinin hafif buruk lezzeti üzümün doğal tatlıyla dengelenir; mayalanmış hamur fırında arıncı yumuşak ve katmanlıdır.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Tahin
- 0.5 su bardağı Kuru üzüm
- 1 su bardağı Süt
- 50 gr Tereyağı
- 10 gr Kuru maya
- 5 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Yumurta
- 1 çay kaşığı Tarçın
- 2 yemek kaşığı Üzüm pekmezi (opsiyonel iç harç)

## Yapılı

1. Sütü vücut sıcaklığında ısıtın, kuru maya ve 1 yemek kaşığı şekeri ekleyip 5-10 dakika köpürene kadar bekleyin.
2. Mayalı süte yumurtayı 1 eritilmiş tereyağı kalan şekeri ve tuzu ekleyip 10 dakika karıştırın.
3. Unu yavaş yavaş ekleyerek ele yapışmayan yumuşak hamur olana kadar 8-10 dakika yoğurun.
4. Hamurun üzerini örtüp 110°C'de 60 dakika mayalandırın; iki katına çıkmal.
5. İç harç için tahini, tarçını ve opsiyonel pekmezi karıştırın.
6. Hamurun havasını aldıktan dörtgen şeklinde ince açın.
7. Tahin harcını hamura ince yayın; kuru üzümleri eşit dağıtın.
8. Hamuru sıkı şekilde rulo halinde sarın.
9. Ruloyu dilimleyin, yağlı kâğıt serili tepsiye dizin; üzerini örtüp 15 dakika daha dinlendirin.
10. Üzerine yumurta sarısını sürün, susam serpin.
11. 180°C ön ısıtılmış fırında 22-25 dakika altın renge dönene kadar pişirin; 115°C'de servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mayanın etkin olması için süt 110°C'de ısıtılıp süt mayası öldürülür. Hamur iki katına çıkana kadar bekleyin, aceleci mayalanma çörekleri sıkı yapar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sabah kahvaltısında tahinli çay veya akşamüstü Türk kahvesi yanına çok yakışır.

### Alerjenler

Gluten

Susam

Süt

Yumurta