

Tahinli Yufka Çöreği

Toplam 42 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~252 kcal

Açılış 6/10

Ankara tahinli yufka çöreği; üç katlı yufkanın eritilmiş tereyağı tahin ve şekerle yağlanmış dövülmüş ceviz ve tarçın serpilerek rulo sarımsak üzerine yumurta sarısı sürülerek 190°C fırında 22 dakika gevrek pişirildiği klasik çay sofrası çöreğidir.

Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 0.5 su bardağı Tahin
- 30 gr Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 tatlı kaşığı Tarçın
- 1 adet Yumurta sarısı

Yapılışı

- Cevizleri kabaca dövün; tahin, eritilmiş tereyağı ve şekeri kasede pürüzsüz harç olana kadar karıştırın.
- Yufkaları tezgâha açın her birinin üzerine tahinli harç yayın ceviz ve tarçın serpin.
- Yufkaları rulo sarımsak yerleri alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizin; üst yüzlerine çırpmalı yumurta sarısı sürün.
- 190°C fırında 22 dakika üst yüzleri altın rengine gelene kadar pişirin.
- Fırında çıkan çörekleri 5 dakika dinlendirin.
- Dilimleyip tabağa alın üzerine pudra şekeri serpip 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Tahini eritilmiş tereyağıyla pürüzsüzleştirin; aksi halde yufkaya eşit yayılmaz. Cevizi kabaca dövün; toz haline getirmeyin, çöreğin dokulu lokması için.

SERVIS ÖNERİSİ

11 çörekleri dilimleyip tabağa alın üzerine pudra şekeri serpip yanına demli çay ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Susam

Süt

Yumurta

Kuruyemiş