

Beypazarı Tava Çöreği

Toplam 170 dk Hazırlama 80 dk · Pişirme 40 dk 8 kişilik Orta ~218 kcal Açılış 15/10

Beypazarı'nın klasik kapalı tava pişirmesiyle hazırlanan peynir ve zeytin iç harçlı mayalı çörek. Fırın gerektirmeden ev tava üzerinde altın kabukla pişer. Beypazarı Kurusu (Türk Patent CI 65, 2007) ve Beypazarı Tarhanası (CI 230, 2017) tescilli yöre ürünlerinin yanı sıra 1990'dan beri bilinen tava çöreği de Beypazarı'nın klasik repertuarındadır.

Malzemeler

- 450 gr Un
- 220 ml Süt
- 1 paket Instant maya
- 2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 100 gr Beyaz peynir
- 12 adet Siyah zeytin
- 1 adet Yumurta sarısı (opsiyonel üzerine sürme)
- 1 yemek kaşığı Çörek otu veya susam (opsiyonel)

Yapılışı

1. Ilık sütü, instant mayayı ve tuzu derin bir kaptaki unla birleştirin; 5 dakika köpürene kadar bekleyin.
2. Üzerine elenmiş un ve ayçiçek yağını ekleyip pürüzsüz, ele yapışmayan yumuşak hamur olana kadar 8-10 dakika yoğurun.
3. Hamurun üzerini örtüp 1 litre ortamda 60 dakika mayalandırın; katılaşsın.
4. Hamuru havasız tava boyutunda açın; ortasına ufalanmış beyaz peynir ve doğranmış siyah zeytini yayın, kenarları kapatılarak şekil verin.
5. Üzerine opsiyonel yumurta sarısını sürün, çörek otu veya susam serpin.
6. Yağlanmış kalın tabanlı tavaya 15-20 cm yükseklikte 15-20 dakika hamuru yerleştirin; kapağı kapalı her iki yüzünü 12-15 dakika altın kahve renk alana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamurun iyi mayalanması için 1 litre ortamda en az 1 saat dinlendirin; mayalanma zayıf kalırsa tava içinde yeterince kabarmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak demli çay ve domates dilimi yanlarında kahvaltıda sofraya yakışır.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Susam