

Tokat Niksar Cevizli Çörek

Toplam 103 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 28 dk

8 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 5/10

Niksar cevizli çöreği, mayalı hamurun içine cevizli baharatlı harç sarılarak zartanok aromalı bir çay saati hamurudur.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 1 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1.5 su bardağı Ceviz
- 1 tatlı kaşığı Kuru maya
- 1 çay kaşığı Mahlep

Yapılışı

1. Un, süt, maya, yumurta ve tereyağıyla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 35 dakika kabarmaya bırakın.
3. Ceviz, mahlep ve az şekeri karıştırın.
4. Hamuru açıp cevizli harçla rulo sarın.
5. Üzerine yumurta sürüp 180°C fırında 25-28 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Cevizi çok ince çekmemek çöreğin içinde dişe gelir doku bırakır.

SERVİS ÖNERİSİ

Çay, beyaz peynir ve zeytinle 11 kişimleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş