

Ankara Unlu Tava Çöreği

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~212 kcal

Açılış 5/10

Ankara unlu tava çöreği; un, yoğurt, yumurta, kabartma tozu ve tuzla yoğrulan mayasız hamurun ince yufka açılıp tava üzerinde kızartılmasıyla hazırlanan ince çöreğidir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 25 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı Kabartma tozu
- 0.3 tatlı kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Un, yoğurt, yumurta, tuz, kabartma tozu ve karabiberi yoğurma kabında birleştirip yumuşak hamur olana kadar 5 dakika çalınuzerini örtüp 10 dakika dinlendirin.
2. Hamuru dört bezeye ayırıp her birini ince yufka inceliğinde açın.
3. Yapılmaz tavaya orta-kısmında 15-20 dakika kızartın.
4. Çörekleri tavaya alıp 1 dakika ilk yüzü altına renge gelene kadar pişirin.
5. Çevirip diğer yüzünü 3 dakika daha kızartın.
6. Tabağa alıp 1 dakika dinlendirip servis edin; yanına ev peyniri ve dilim domates yatırın.

PÜF NOKTASI

Kabartma tozu mayasız çöreklerde essential; aksi halde çörek hamur kıvamı alıncabarmaz. Hamuru fazla yoğurmayı gluten gelişmesi çörek dokusunu sertleştirir.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak çörekleri dilimleyip tabağa alıp yanına ev peyniri, dilim domates, zeytin ve demli çayla Ankara kahvaltısı sofrasını tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta