

KITCHENART-IST - HAŞHAŞLI CEVİZLİ ÇÖREKLER (8 KİŞİLİK)



GÖNDERİLEN MALZEMELER:

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| (1) 450 gr un | (9) 60 gr ceviz |
| (2) 75 gr tereyağı | (10) 20 ml zeytinyağı |
| (3) 0.5 gr tuz | (11) 36 gr toz şeker |
| (4) 75 ml su (gönderilmez*) | (12) 1 tatlı kaşığı vanilya özütü |
| (5) 7 gr instant kuru maya | (13) Tezgahı hazırlamak için un |
| (6) 50 gr toz şeker | (14) Kalıbı hazırlamak için sıvı yağ |
| (7) 2 adet yumurta | (15) Muffin Kalıbı |
| (8) 150 gr haşhaş ezmesi | |

HAZIRLANIŞI:

- Öncelikle unu **(1)** ve tuzu **(3)** büyükçe bir kap içerisine eleyin.
- Ilık su **(4)** içerisinde maya **(5)** ve toz şekeri **(6)** eritin.
- Ardından yumurtaları **(7)** ve vanilya özütünü **(12)** ekleyin.
- Soğuk tereyağını **(2)** un içerisine küçük parçalar halinde küp küp keserek ekleyin.
- Mayalı sıvı karışımı hamur yoğurma kabınıza aktarın. Elde yoğurmak isterseniz öncelikle tahta bir kaşık yardımıyla tüm malzemeleri karıştırıp ardından elinizle yoğurun.
- Hamurunuzu hafifçe unlanmış **(13)** bir tezgaha alarak 5-10 dakika kadar yumuşak ve esnek bir hamur olana kadar yoğurun. Un miktarı fazla gelirse bir miktar su ekleyebilirsiniz.
- Yoğurduğunuz hamur toparlanıp bir araya gelmeli ve karıştırma kabınız temiz bir biçimde kalmalıdır bu biçimde hamurunuzun kıvamını kontrol edebilirsiniz.
- Hamurunuzu temiz ve hafifçe yağlanmış **(14)** büyük bir kase içerisine yuvarlak hale getirerek aktarın. Üzerini streç filmle kapatın ve ılık bir ortamda hacmi iki katı olana kadar 1-2 saat kadar bekletin.
- Bekleme süresi bitip hamur iki katına çıktıktan sonra hamurunuzu tezgaha alın ve yoğurun. İlk ebatlarına geri dönecektir. Merdane yardımıyla ortalama 30 cm uzunluğunda bir dikdörtgen şeklinde açın.
- Haşhaş ezmesi **(8)**, zeytinyağı **(10)** ve toz şekeri **(11)** bir kap içerisinde macun kıvamına gelecek şekilde karıştırın. İçerisine dövdüğünüz cevizi **(9)** ekleyin.
- Haşhaşlı karışımı hamurun üzerine her bölgeye eşit dağılacak ancak kenarlardan taşmayacak şekilde hafifçe pay bırakarak sürün. Ardından hamuru bir uçtan başlayarak rulo haline getirin ve 12 eşit parçaya kesin.
- Önceden yağlamış **(14)** olduğunuz 12'li muffin kalıbınıza **(15)** hamurları yerleştirin. Kalıbın üzerini yağlanmış bir streç filmle kapatın ve kabarmaları için 30 dakika kadar bekleyin.
- Süre sonunda 180C'de önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 12 dakika kızarana kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis edebilirsiniz.

Afiyet olsun...

Kitchenart-Ist

<http://www.kitchenart-ist.com>

*75ml suyu ölçmek için paketten çıkan ölçekli kabı kullanabilirsiniz.