

Ceviz ve Armutlu Tarçınlı Çörek

toplam süre **120 dak.** 15 dak. hazırlık süresi **25 dak.** pişme süresi **80 dak.** dinlenme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1812 kJ / 433 kcal

Yağ: **23 gr** Protein: **9,5 gr**
Karbonhidrat: **47 gr**

MALZEMELER

9 porsiyon

Çörek için:

420 gr buğday unu
7 gr kuru maya
20 gr toz şeker
2 adet yumurta
180 ml buttermilk (yayık altı suyu/yayık ayran)
125 ml kanola yağı

İçi için:

40 gr tereyağı
40 gr toz şeker
1 adet portakal (kabuğunu rendelemek için)
1,5 yemek kaşığı tarçın

1,5 yemek kaşığı Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

Ek Olarak:

2 adet armut
50 gr ceviz
3 yemek kaşığı kayısı reçeli

HAZIRLANIŞ

Adım 1

420 gr buğday unu - **7 gr** kuru maya - **20 gr** toz şeker - **2** adet yumurta - **180 ml** buttermilk (yayık altı suyu/yayık ayran) - **125 ml** kanola yağı
Elekten geçirdiğiniz unu şeker ve maya ekleyerek karıştırın. Buttermilki yumurta ve kanola yağı ekleyerek çırpın. Ardından tüm malzemeleri karıştırarak pürüzsüz bir hamur haline getirin ve kabarması için kenarda bekletin. Hamurun yaklaşık iki katına kadar kabarması gerekmektedir.

Adım 2

40 gr tereyağı - **40 gr** toz şeker - **1** adet portakal (kabuğunu rendelemek için) - **1,5 yemek kaşığı** tarçın - **1,5 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
Tereyağını eritin ve şeker, tarçın, portakal kabuğu rendesi ve Kikkoman soya sosu ile karıştırın.

Adım 3

2 adet armut - **50 gr** ceviz
Kabarık hamuru büyük bir dikdörtgen şeklinde açın. İçine hazırladığınız tarçınlı içi sürün ve üzerine ceviz ve küp küp doğranmış armut dilimleri serpin. Ardından hamuru uzun kenarından yuvarlayarak sarın. Sardıktan sonra silindir haline gelen rulonun kenarlarını kapatmak için uçlarının üstüne hafifçe bastırın. Keskin bir bıçak yardımıyla 3 cm kalınlığında dilimler kesin.

Adım 4

3 yemek kaşığı apricot jam
Rulodan kestiğiniz dilimleri üzerine pişirme kâğıdı açtığınız tepsi üzerine yan yana dizin.
180 derecelik fırında yaklaşık 25 dakika boyunca

pişirin. Çörekleri fırından alır almaz üzerine fırça
yardımıyla kayısı reçeli sürün.