



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ EKMEK KÜRESİ

2,5 su bardağı un
1 pk kabartma tozu
1,5 su bardağı ayran
1 yumurta
İç malzeme:
2 su bardağı sert kaşar peyniri
4 dal taze soğan
2 kaşık margarin

Un ve kabartma tozunu yoğurma kabına alıp karıştırıyoruz. Ortasını açıp yumurta ve ayranı katıyoruz. Tok ve homojen bir hamur elde edene kadar yoğuruyoruz. Yuvarlak fırın tepsisine hamurun üzerinden hafif bastırıp yayarak yerleştiriyoruz ve üzerine un serpiyoruz. Önceden 180 derece ısıttığımız fırında 25-30 dakika pişiriyoruz.

İyice soğuyana kadar bekliyoruz. Ardından ekmeği üst kısmından dilimlere ayırıyoruz. Kaşar peynirini rendeliyoruz. Taze soğanları ufak ufak dilimliyoruz ve kaşar peyniri ile karıştırıyoruz. Ekmeği alüminyum folyoya yerleştiriyoruz. İç malzemesini bol bol tüm kestiğimiz bölümlere gelecek şekilde koyuyoruz. Sana yağını da ufak küpler halinde boşluklara yerleştiriyoruz. Folyonun üstünü kapatıp 180 derecede 15 dakika pişiriyoruz. Sonra folyonun üstünü açıp 10 dakika daha pişiriyoruz. Böylece peynirler kızarmış oluyor. Artık ekmeğimiz hazır, artık her dilimi kopararak tüketebilirsiniz.