



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTI ÇÖREĞİ

3 su bardağı un
1 paket Pakmaya Instant Maya
1 kahve fincanı ılık süt
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 kahve fincanı labne peyniri
1 kahve fincanı zeytinyağı
2 çay kaşığı tuz
İç malzemesi:
200 gr beyaz peynir
1 adet domates
2 ½ şer dal dereotu, maydanoz, nane karışımı
1 çorba kaşığı dilimlenmiş zeytin
1 çay kaşığı kimyon
Üzerleri için:
2 yumurtanın sarısı
1 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
Çörek otu veya susam

İç malzemesi için domatesin kabuğunu soyun, suyunu ve çekirdeklerini temizleyerek zar şeklinde doğrayın. Ufalanmış beyaz peynir, kıyılmış yeşillik, zeytin ve kimyonu ekleyerek hafifçe karıştırın. İç malzemeniz hazırdır. Pakmaya Instant Maya ½ yi şekerli ılık sütte 15 dakika bekletin. Unu yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açıp şekerli mayayı ve kalan malzemeyi ekleyerek yoğurun. Hamurdan dört eşit parça ayırın. Her un serpilmiş tezgahın üzerinde oklava yardımı ile dikdörtgen olacak şekilde açın. Hamurdan 8 eşit üçgen elde edin. Üçgen parçaları yan yana yuvarlak olacak şekilde birleştirin. Geniş birleşim kemsine iç malzeme yerleştirin. Her üçgen hamuru yanındaki hamura çapraz olacak şekilde denk getirin ve hamuru alta kıvrın. Kalan üç adet hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin, üzerlerine yumurta sarısı-Pakmaya Pudra Şekeri karışımı sürün, isteğe göre çörek otu veya susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, yarım saat kadar pişirin.



