ACILI KATMER ÇÖREK

İkbal Gürpınar

200 gr çökelek veya lor peyniri
1 çorba kaşığı pul biber
1 adet soğan
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Hamuru için
1 adet yumurta
2 kaşık yoğurt
1 çay bardağı zeytinyağı
Aldığı kadar un
1 yumurta sarısı (üzeri için)

Soğanımız piyazlık olarak doğranır. Sıvı yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Peynirler ve pul biber ilave edilerek karıştırılır. Diğer yandan hamurumuzun malzemeleri karıştırılarak yoğrulur. Yarım saat kadar dinlendirilen hamurumuzdan bezeler koparılarak 6 adet yufka oluşturulur. Yağlanmış fırın tepsimizin üzerine yufkalardan biri serilir. Diğerlerinin aralarına yağ sürülür, tam orta kısma peynirli iç malzememiz yayılır. Çöreğimizin üzerine yumurta sarısı sürülerek 180 derecelik fırında 40 dakika kadar pişirilir. Çöreğimiz ılık olarak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:63457 • adı:Acılı Katmer Çörek • gönderen:delikanlı • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:06