KEÇİ PEYNİRLİ FISTIKLI BÜLBÜL KONAĞI

100 gr tereyağı
1 çay bardagı yoğurt
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 fiske tuz
Aldıgı kadar un
1 dilim keçi peyniri
1 adet yumurta beyazı
1 demet maydonoz
25 gr fıstık

Oda sıcaklığındaki tereyağını, yoğurdu ve yumurtayı iyice birbirine karıştıralım. Daha sonra kabartma tozunu, tuzu ve aldığı kadar unu ilave edip iyice yoğuralım. Üzerine bir bez örtüp 20 dakika kadar buzdolabında kendini çekmesini bekleyelim.
Bu arada iç malzemesini hazırlayabilirsiniz.
Hamurumuzu tek parça olarak 1 cm kalınlığında açalım.
2 adet bardak alalım. Ben bir tane su bardağı bir de ağzı küçük kahve fincanı kullandım.
Su bardağıyla halka şeklinde hepsini keselim.
Yarısını da diğer bardakla ortadan keselim.
Biri düz yuvarlak diğeri halka olacak.
Düz olan hamurun üzerine halkayı koyalım. İçine de peynirli malzemeden koyalım.
Hamurumuza yumurta sarısını sürdükten sonra tepsimize dizip üzeri kızarıncaya kadar pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:111798 • adı:Keçi Peynirli Fıstıklı Bülbül Konağı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:17