



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

5 PARMAK ÇÖREĞİ

4 su bardağı un
1 çay bardağı süt
1 yemek kaşığı toz şeker
20 gram taze yaş maya
1 çay bardağı su
100 gram margarin
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
2 tatlı kaşığı tuz
İç Malzemesi:
500 gram beyaz peynir
1/2 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı nane
Üzeri için;
2 adet yumurtanın sarısı
Yeteri kadar Susam

Un, geniş ve çukur bir kabın içine elenir. Unun ortası havuz gibi açılır. Parmağımızın dayanacağı sıcaklıkta ki şekerli süt, açtığımız havuza konulup, maya elimizle ufalanır. Malzemelerin hepsi eklenip, iyice özleşene kadar en az beş dakika yoğurulur. Üstü mutfak havlusu ile kapatılıp, bir saat kadar mayalanması beklenir. Mayalanan hamurdan cevizden az büyük parçalar kopartılıp, elimizle yassılaştırılır. Bıçakla yarıya kadar dört çizgi kesilip, beş parmak şekline getirilir. Kesilmeyen kısma peynirli iç malzemesi konulup, kesikler üste gelecek şekilde rulo yapılıp, sarılır. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine, aralıklı olarak dizilir. Yumurta sarıları çırpılarak, sadece üstte kalan parmak şeklinde ki parçalara fırça ile sürülür. Susam serpilip, yarım saat daha mayalanması için bekletilir. Önceden ısıtılmış, 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

