



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ AÇMA BÖREK

Eylem Ceylan

1 paket yaş maya
2 su bardağı süt
3 adet yumurta (2 tanesinin sarısı üstüne sürmek için)
Bir tutam toz şeker, 1 tatlı kaşığı tuz
3-4 su bardağı un (yavaş yavaş ilave edilecek)
Yarım paket margarin (eritilip hamurun açılınca içine sürülecek)
Yarım su bardağı sıvıyağ
İçi için:
Maydanoz
Peynir
Üzeri için:
Susam veya çörekotu

2 su bardağı ılık sütün içinde mayayı eritin. Ayrı bir kabin içinde 3 su bardağı unu, 2 adet yumurta akını, 1 yumurtanın tamamını, sıvıyağı koyup elimizle karıştıralım. Sonra sütlü maya karışımını ilave edip tuz ve şekerini atıp yoğuralım. Eğer unu az gelirse un ekleyelim. Hamuru eşit bezelere ayıralım ve açalım. Üzerine erittiğimiz margarinden sürüp peynirli harçtan serpelim ve rulo yaparak saralım. Yaptığımız ruloları 3 parmak kalınlığında kesip yağlanmış tepsiye dizelim. 150 ° C ayarlanmış olduğumuz fırını 10 dakika ısıtalım ve kapatalım. İçine tepsideki çörekleri koyalım 15 dakika kadar fırının sıcaklığı ile mayalandıralım. Çıkarıp üstüne yumurta sarılarını sürelim ve çörekotunu serpip ve 180° C fırına verelim.