



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI FIRIN ÇÖREKLERİ

www.miele.com.tr

125 gr. Patates
1/2 küp Maya (21 gr.)
80 ml Süt, ılık
1 (2) çay kaşığı Tuz
250 gr. Un
20 gr. Tereyağı, yumuşak
1 Yumurta
200 gr. Otlı taze peynir
Üstüne sürmek için:
Süt

Patatesleri soyun, haşlayın ve daha sıcakken püre haline getirin. Patatesi biraz soğumaya bırakın. Mayayı ılık sütün içinde açın, patates, tuz, un, tereyağı ve yumurta ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun. Hamuru fırına sürün ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 30 dakika kabartın" otomatik programını seçin. Hamurdan 12 adet topak koparın ve biraz açın, içine 1 çay kaşığı otlu peynir koyun, hamuru kapatın ve top şekli verin. Çörekleri kapanan bölümleri alta gelecek şekilde yağlanmış sufle kalıbının içine koyun ve fırına verin ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 15 dakika kabartma" otomatik programını seçin. Çöreklerin üzerine süt sürün ve kızarıncaya kadar pişirin.