



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ PEYNİRLİ ÇÖREK

MALZEMELER

Hamur Malzemesi

8 Su Bardağı Un

1 Kibrit Kutusu Büyüklüğünde Yaş Maya

1/2 Çay Bardağı Sıvıyağ

1 Tatlı Kaşığı Tozşeker

1 Tatlı Kaşığı Tuz

Yeterince Su

Üstünün Malzemesi

2 Soğan

1/2 Su Bardağı Sıvıyağ

1 Çorba Kaşığı Biber Salçası

250 gr Çökelek

1 Tatlı Kaşığı Pul Biber

1 Tatlı Kaşığı Kimyon

1/2 Su Bardağı Susam

2 Çorba Kaşığı Dolusu Kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Yaş mayayı ılık suda ezin. Unun ortasını açarak maya, tuz, şeker ve sıvıyağı ilave edin. Azar azar ılık su ekleyerek hamur yoğurun.

Mayalanması için 45 dakika bekletin.

Soğanları küçük küçük doğrayıp sıvıyağda hafifçe kavurun. Biber salçasını ekleyip yağda 1-2 dakika ezin. Ocağı kapatıp çökelek, kimyon, kekik, kavrulmuş susam ve pul biberi ilave edip karıştırın.

Mayalanan hamuru hafif unlu zemine alın. Kullanacağınız tepsi büyüklüğünde açıp yağlanmış tepsiye yerleştirin.

Hamurun üzerine harcı eşit miktarda yayın. Elinizi sıvıyağa batırarak hafif hafif harcın üzerine bastırın. Önceden ısıtılmış fırında 200 derecede pişirin.