DEREOTLU TEPSİ ÇÖREĞİ

1 Paket Sana Hamurişi
1 Bardak süt
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Tatlı Kaşığı şeker
1 Tatlı Kaşığı çörekotu
2 Adet yumurta
1 Tatlı Kaşığı yaş maya
10 Kahve Fincanı un
8 Dal Dereotu
250 gr beyaz peynir

Ilık süte bira mayası ve şeker konup eritilir. Sana Yağı, yumurta, tuz ve elenmiş un konup yumuşak bir hamur yapılır. Üzeri örtülü olarak ılık bir yerde mayalandırılır. 25- 30 cm. çapında bir tepsi yağlanır. Hamurun yarısı el ile tepsiye yayılır. Üzerine kıyılmış dereotu karıştırılmış peynir rendesi serpilir. Kalan hamur üzerine yerleştirilip el ile bastırılır. Yumurta sarısı sürülür. Çörek otu serpilip orta hararetli fırında pişirilir. Dilimlenerek tabağa alınır.

© lezzetler.com tarif no:79787 • adı:Dereotlu Tepsi Çöreği • gönderen:BelmaGüngören • indirme tarihi:17.05.2024 - 05:08