



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ BİBERLİ MİNİ ÇÖREKLER

<https://www.droetker.com.tr>

Üzeri için:

25 - 30 adet kiraz domates

5 - 6 adet sivri biber

1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Hamur için:

4 - 4,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hızlı Maya

1 su bardağı ılık süt

0,5 su bardağı sıvı yağ

1 yumurta akı

1 çay kaşığı tuz

0,5 çay kaşığı toz şeker

Sürmek için:

1 yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı süt

Domatesleri ortadan ikiye kesin. Biberleri 4-5 cm uzunluğunda dilimleyin.

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine maya poşetini boşaltın ve kaşık ile karıştırın. Ilık süt, sıvı yağ, yumurta akı, tuz ve toz şekeri ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun. Hamuru beklemeden 10 eşit parçaya bölün. Her birini yuvarlayıp hafif unlanmış tezgahta 8-10 cm çapında açın. Daha sonra ortaları çukur olacak şekilde eliniz ile bastırarak şekil verin. Pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine sıralayın. Ortalarına bir miktar kaşar peyniri rendesi serpin, domates ve biber dilimlerini sıralayın. Üzerlerine de bir iki tutam kaşar peyniri serpin. Üzerini ikinci bir fırın tepsisi ile kapatıp 15 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta sarısını süt ile karıştırıp hamurların boş kalan kenar kısımlarına sürün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



