



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ KATYA EKMEĞİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

2,5 su bardağı un
3 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş ılınmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı lor peyniri
Yarım su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
1 su bardağı doğranmış ve suyu süzölmüş domates
Üzerine sürmek için:
Yarım çay bardağı süt

Öncelikle derin bir yoğurma kabının içine unu, tuzu ve kabartma tozunu koyarak elinizle iyice karıştırın. Eritilmiş tereyağını, peynirleri ve suyu süzdürölmüş domatesleri ekleyerek yoğurmaya başlayın. Hamur tam kulak memesi yumuşaklığında olduğunda kıvama gelmiş demektir. Ancak hamur elinize hafifçe yapışabilir, bunu önemsemeyin.

Öncelikle fırın tepsisini yine oda sıcaklığında yumuşamış ya da eritilmiş tereyağıyla iyice yağlayın. Bir taraftan da çöreğe şekil vermek için elinizi hafifçe sıvı yağ batırıp, hamurdan pinpon topu büyüklüğünde parçalar koparın. İki elinizin arasında iyice yuvarladığınız hamurları sosis gibi uzatın. İki parmak kalınlığında 10 santimetre uzunluğunda şekiller verip, yağlanmış tepsiye en az 2 parmak aralıklarla dizin.

Çöreklerin üstlerine ya bir fırça yardımıyla ya da bir kağıt peçetenin ucunu batırarak süt sürün. Sonra da keskin bir bıçağın ucuyla çöreklerin üzerini en fazla yarım santimetre derinliğinde tam ortadan çizin. İsterseniz üstlerine çörek otu veya susam da serpiştirebilirsiniz.

Fırını 175 dereceye ayarlayın ve fırının tam orta gözünde 30-35 dakika kadar, çörekler kırmızılaşınca kadar kızartın. Hemen tepsiyi fırından alın ve soğumaya bırakın. Sonra da servise sunun.

