



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET SOTELİ ÇÖREK

170 gram soğuk margarin
285 gram un
130 gram krem peynir
3 yemek kaşığı soğuk su
1,5 yemek kaşığı sirke
1 çay kaşığı kabartma tozu
Değirmen deniz tuzu
İç harcı için;
200 gram sotelik dana eti
2 yemek kaşığı margarin
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
Yarım tatlı kaşığı tatlı biber salçası
5 yemek kaşığı garnitür
10-15 dal doğranmış maydanoz
1 tutam kekik
Deniz tuz
Karabiber
Üzeri için;
1 adet yumurtanın sarısı
Çörek otu

Öncelikle et sote için, yağı ısıttığınız tencerede etinizi saldığı suyu çekene kadar pişirin.

Üzerine yemeklik doğradığınız kuru soğanı ilave edip kavurmaya devam edin.

Salçaları ve garnitürleri de ekledikten sonra pişene kadar, arada kontrol ederek (eğer suyu biterse azar azar sıcak su ekleyerek) etleri yumuşayınca kadar pişirin.

Pişmeye yakın tüm baharatlarını ekleyin.

En son doğranmış maydanozları da koyup karıştırın ve ılınması için kenara alın.

Hamuru için; unu tezgaha yayıp ortasını açın ve küp küp doğradığınız sana hamurışı yağını koyup yavaş yavaş yoğurmaya başlayın.

Krem peyniri ve kabartma tozunu ilave edip yoğurmaya devam edin.

Soğuk su, sirke ve tuzu da ekleyip ele yapışmayacak bir hamur elde edin.

Streç filme sarıp yarım saat dinlenmesi için buzdolabına kaldırın.

Bu arada, zaman zaman karıştırarak iç harcınızın da ılınmasını sağlayın.

Dinlenen hamurunuzdan bir parça kopartıp, hafif unlanmış tezgahta pasta tabağı büyüklüğünde açın.

Ortasına bir yemek kaşığı hazırladığınız iç harcınızdan koyun ve yarım çörek haline getirip kenarlarını kıvrarak kapatın.

Üzerine yumurta sarısı sürüp yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin.

Bu işlemi tüm harcınız ve hamurunuz bitene kadar yapın.

Çöreklerinizin üzerine çörek otu serpip 170 derecede üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Maydanoz ve domates dilimli tabakta servis yapabilirsiniz.