



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ETLİ MİNİ ÇÖREK

Hamur için:

3 Su Bardağı Un (300g)

1/2 Yemek Kaşığı Pakmaya Aktif Kuru Maya (10g)

1 Çay Bardağı Ilık Su (100ml)

2 Adet Yumurta

3 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ (45ml)

2 Çay Kaşığı Tuz (3g)

İç Malzeme için:

Kuşbaşı Kuzu Eti (500g)

1 Yemek Kaşığı Margarin (15g)

1 Tatlı Kaşığı Kıyılmış Taze Kekik

5 Dal Taze Nane

1 Çay Kaşığı Tuz (1.5g)

Üzeri için:

1 Yumurta Sarısı

1 Çay Bardağı Rendelenmiş Eski Kaşar Peyniri (50g)

Fırınınızı önceden 180° C'ye ayarlayın ve ısıtın.

Pakmaya Aktif Kuru Maya'yı ılık suda eritin ve 15 dakika bekletin.

Unu karıştırma kabına eleyerek aktarın, ortasını havuz gibi açın. Ortasına mayalı suyu, yumurtaları, tuz ve sıvı yağı ekleyin.

Pütürsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini örtüp, mayalanması için 30 dakika bekletin.

İç malzemesi için, tencereyi iyice ısıtıp küçük küpler şeklinde doğranmış kuzu etlerini, margarin ve kekik ile birlikte sürekli karıştırarak 10 dakika boyunca kavurun.

Ardından kısık ateşte suyunu çekene dek pişirin.

Piştikten sonra eti ocaktan alıp, tuzunu ve kıyılmış naneyi ekleyin. Karıştırıp soğumaya bırakın.

Elde etmiş olduğunuz hamurdan cevizden biraz daha büyük parçalar koparın.

Avucunuzun içinde açığa yarısına iç malzemedeki yerleştirin. Diğer yarısını da üzerine yerleştirip yarım ay şeklinde kapatın. Kenarlarına iyice bastırın.

Pişirme kağıdı serili fırın tepsisine yerleştirip 15 dakika daha bekletin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, rendelenmiş eski kaşar peyniri serpiştirin.

Önceden 180° C ısıtılmış ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin.

Ilık servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:121337 • adı:Etlü Mini Çörek • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:24.04.2025 - 20:13