



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PEYNİRLİ DEV AYÇÖREĞİ

Yarım ay bardağı margarin
5 su bardağı un
1 orba kaşığı kuru maya
1 ay kaşığı toz şeker
3 adet Haşlanmış patates
1 adet soğanın rendesi
50 gr taze köy peyniri
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
2 yumurta
100 gr bonfile

Hamur için verilen malzemeler derince bir kapta yoğrulur ve üzerine nemli bir bez örtölerek mayalandırılır. İç malzeme için patatesler ezilip soğan rendesi ve baharatlarla karıştırılır, köy peyniri ve küp küp doğranmış bonfile et eklenip harmanlanır..

Mayalanan hamurumuz unlu zeminde biraz daha yoğrulduktan sonra 3 eşit parçaya ayrılır.. Her beze tek tek merdane ile açılıp arasına iç harçtan konulur ve düzgünce rulo yapılp yarım ay şekli verilir ve sana ile yağlanmış tepsiye alınır.

Tepside 20 dk. mayalanan çörekler üzerlerine yumurta sarısı sürölüp ilk 20 dk. önceden ısıtılmış 160 derecede sonraki 20 dakika 180 derecede fırınlanır.

Ilık servis edilir.

