PEYNİRLİ GÜL ÇÖREĞİ

Emine Beder

1/2 paket tereyağı veya margarin
3 çorba kaşığı yoğurt
10-12 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı mahlep
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı sıvı yağ
tuz
İçi için:
100 gr. beyaz peynir veya lor peyniri
1/2 demet maydanoz

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine eritip ılıttığımız yağı, yoğurdu, mahlebi, tuzu, kabartma tozunu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım Hamuru merdane ile 3 mm. kalınlığında açalım. Hamurun üzerine bir tatlı kâsesini yatırarak bıçak yardımı ile yuvarlak parçalar kesip çıkaralım. Yuvarlak hamurların kenarlarındaki kısımlara fazla ortaya gitmeden 5 kesik yapalım. Peyniri kıyılmış maydanozla karıştırıp hamurların ortalarına koyalım. Kesikler yaparak oluşturduğumuz kanatlan üste doğru çevirip birbirinin üzerine hafifçe yapıştırarak hamurlara gül şekli verelim. Hamurlara fırça yardımı ile sıvı yağ sürerek önceden ısıtılmış 190°C ısılı fırında altları üstleri pembeleşene dek pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:54324 • adı:Peynirli Gül Çöreği • gönderen:Ayşe'm • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:12