



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRAVYER PEYNİRLİ ÇÖREK

Hamuru:

250 gr un (2 çay fincanı)

kahve kaşığına tuz

250 gr + 1 tatlı kaşığı tereyağı

125 gr (1+1/4 su bardağı) buzlu su

60 gr (1/2 su bardağı) gravyer peyniri

1 yumurta (hafifçe çırpılmış)

Süslemesi:

500 gr (4 su bardağı) pudra şekeri

3 çorba kaşığı su

125 gr hindistancevizi

Önce un ve tuzu orta boy, derin bir kaba eleyiniz. Yağdan bıçakla 4 çorba kaşığı (60 gr) keserek, una ekleyip, parmaklarınızla, ekmek içi görünümünü alana kadar yediriniz. Suyu katarak, bıçakla, hamur tabağın kenarlarından ayrılanaya kadar işleyiniz.

Hamuru hafifçe yoğurup top yapınız. Yağlı kağıda sararak buzdolabında 30 dakika dinlendiriniz.

Bu arada, kalan yağdan 12 çorba kaşığı alıp, iki yağlı kağıdın arasına koyunuz. Merdane yada tahta kaşığının tersiyle ezerek 0,5 cm kalınlığında, ince uzun yassılaştırıp bir kenara bırakınız.

Hamuru buzdolabından alıp hafifçe unlanmış bir tezgaha koyarak, unlanmış bir merdane ile 0,5 cm kalınlığında açınız. Hazırladığınız yağı hamurun ortasına koyup, üstüne rendelenmiş peynir serpiniz. Hamuru üstüne katlayarak bohça yapıp, buzdolabında 10 dakika daha dinlendiriniz.

Hamuru buzdolabından alıp, kapanmış kenarı size doğru gelecek biçimde, hafifçe unlanmış tezgahın üstüne koyunuz. Hamuru açıp üçe katladıktan sonra yeniden buzdolabında 15 dakika dinlendiriniz. İşlemi 2 kez daha tekrar ediniz.

Fırınınızı yüksek sıcaklığa (220 C) getirip ısıtınız. Bir tatlı kaşığı yağla büyük bir fırın tepsisini yağlayınız.

Hamuru 0,5 cm kalınlığında açıp, 7,5 cm'lik hamur kesicisiyle yuvarlak kesiniz.

Yuvarlak kesilmiş hamurları yağlanmış tepsiye yerleştirip, üstlerine hafifçe çırpılmış yumurtayı sürünüz. Tepsiyi ısıtılmış fırına sürüp 12-20 dakika, çörekler nar gibi kızarana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp çörekleri tel üzerinde 10 dakika ılıtınız.

Bu arada üst süslemesini hazırlayınız. Pudra şekerini küçük derin bir kaba koyup, suyu ekleyerek tahta bir kaşıkla pürütsüz ve kalın oluncaya kadar çırpınız. Hindistancevizini katıp karıştırınız. Bu süslemeden kaşıkla her bir çöreğin üstüne koyup, çörekleri 30 dakika, üstü sertleşinceye kadar bekleterek, servis ediniz.