



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRAVYER PEYNİRLİ HİNDİSTANCEVİZLİ KEK

2,5 su bardağı un
250 gr margarin
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı su
60 gr gravyer peyniri
1 adet yumurta
4 su bardağı pudra şekeri
3 yemek kaşığı su
125 gr hindistancevizi

Önce un ve tuzu orta boy, derin bir kaba eleyin.

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. Mordane ya da tahta kaşığının tersiyle ezerek 0,5 cm kalınlığında, ince uzun yassılatıp bir kenara bırakınız. Hamuru buzdolabından alıp hafifçe unlanmış bir tezgaha koyarak, unlanmış bir mordane ile 0,5 cm kalınlığında açınız. Hazırladığınız yağ 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 pişirin.

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.

