JAMBONLU RULO ÇÖREK

https://www.elele.com.tr

1 su bardağı süt
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 yumurta akı
1 yemek kaşığı instant maya veya 20 gr yaş maya
2 tatlı kaşığı tuz
2 çay kaşığı toz şeker
4.5 su bardağı un
İç harcı için:
200 gr rendelenmiş cheddar peyniri
120 gr jambon

Süt, ayçiçek yağı, yumurta akı, maya, tuz, şeker ve unu hamur yoğurma kabına alıp yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek hamur iki katı olana kadar dinlendirin. Unladığınız tezgahta hamuru merdane yardımıyla dikdörtgen bir şekil elde edecek şekilde açın. Jambon dilimlerini hamurun uzun tarafına yerleştirerek üzerine rendelenmiş cheddar peynirini ekleyin. Hamuru rulo biçiminde sarın. Üç parmak genişliğinde keserek önceden ısıttığınız 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:147550 • adı:Jambonlu Rulo Çörek • gönderen:melda özer • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:53