



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK PEYNİRLİ ÇÖREK

1 su bardağının 3/2 kadar ılık süt

1 tatlı kaşığı kuru toz maya

1 çay kaşığı toz şeker

1 adet yumurta

1 çay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı yağ

2 su bardağı un

İçi için:

100 gram kaşar peyniri

50 gram beyaz peynir

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Susam

Süt ve mayayı kabın içine alıp şekeri de içine dökelim. Güzelce karıştıralım.

Karıştırmayı tamamladıktan sonra yumurtayı ve tuzu da ekleyip karıştırmaya devam edelim.

Yavaş yavaş un ekleyip yoğurmaya başlayalım. Ele yapışmayacak bir kıvam haline gelene kadar devam edelim.

Sıvı yağı ekleyip hamuru toparlayalım.

Üzerini kapatıp bir saat bekleyelim.

İç malzemeyi hazırlamaya geçelim.

Malzemeleri karıştıralım.

Hamuru alıp dikdörtgen şeklinde açalım. Tam orta kısmına malzemeyi koyalım ve kapatalım.

Kapattığımız hamuru ters çevirip merdane ile hafifçe açalım.

Kullanacağınız tepsiye yerleştirip üstüne yumurta sarısı sürüp susam ekleyelim.

Önceden 180 derece ısıttığınız fırına koyup 30 dakika pişirelim.

Kahvaltılık çöreğimiz hazır.

