



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI EKMEK

<https://www.sokeun.com/>

1 su bardağı ılık süt
2 çay kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı toz maya
2 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2,5 su bardağı Söke® un
1 çay kaşığı tuz
1 yumurta sarısı
1 çay bardağı ılık su
Çörekotu

1.Bir kase­nin içe­ri­si­ne mayayı, tozşekerini ve (ılık olmak kaydıyla) sütü koyun. Maya eriyene kadar karıştırıp kabarması için yaklaşık 15 dakika kadar bekletin. Kabaran mayalı süte, eriyip soğumuş margarin, ılık suyu, rendelenmiş kaşar peynirini ve tuzu koyun. Söke® unu ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru top şeklinde yuvalayarak ve üzerine sıvı yağ sürerek nemli bir bez örtmek sureti ile yaklaşık yarım saat dinlenmeye bırakın.
2.Hamur dinlenirken fırını ısınması için 180 °C' ye ayarlayın
3.Dinlenmiş hamurdan parçalar kopartarak elle yuvarlak şekil verin. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizip 15-20 dakika beklettikten sonra üzerine yumurta sarısı sürüp, çörekotunu serpin.Ekmeğiniz fırına sürüp 180 °C'de üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra servis yapın.