



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARPEYNİRLİ ÖRGÜ

2 su bardağı un,
250 gram rendelenmiş kaşar peyniri,
160 gram margarin veya tereyağı,
1 tatlı kaşığı tuz,
1 çay kaşığı pudra şekeri,
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber.

Üzerine:

1 adet yumurtanın sarısı,
çörekotu.

Unu hamur yoğurma kabına alın. Ortasını havuz şeklinde açarak, rendelenmiş kaşar peynirini, margarin veya tereyağını, tuzu, pudraşekerini ve toz kırmızıbiberi ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Avucunuzun büyüklüğünde yuvarlaklar yapın. Bu yuvarlakların her birini 20 santimetre uzunluğunda ve kalem kalınlığında çubuk olacak şekilde hazırlayın. Çubukları 3 eşit parçaya ayırın. Bu üç parçanın bir taraflarını birleştirin. Açıkta kalan uçlarını örün. Açılmaması için uçlarını birleştirin. Üzerlerine yumurtanın sarılarını sürün. Çörekotu serpin, önceden ısıtılmış orta ısı fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

[ML® Kaşarlı Lokum için tıklayın](#)