



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİ REÇELLİ ÇÖREK

- 1 tatlı kaşığı kuru maya
- 100 ml süt (ılık)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1,5 su bardağı un
- 3 yemek kaşığı mascarpone peyniri
- 3 yemek kaşığı kivi reçeli
- Üzerine;
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı haşhaş

Mayayı bir kaba aktarın ve ılık sütle çözülmesini sağlayın. Üzerine yağı, şekeri ve tuzu ilave edip karıştırın. Unu ekleyin ve hamuru yoğurun. Bir süre mayalanmaya bırakın. Mayalanan hamuru açın ve dikdörtgen şekil oluşturun. Kenar kısımlarından altı santimlik kesikler açın. Hamurun orta bölümüne peyniri yaydın. Üzerine de kivi reçelini sürün. Kesik oluşturduğunuz kenarları sağdan ve soldan sırayla kapatın. Çöreği bir fırın tepsisine alın. Yarım saat dinlendirdikten sonra üzerine yumurtayı sürüp, haşhaşları serpiştirin. Son aşamada fırında yarım saat pişirin.