KIYMALI DÖKME ÇÖREK

Malzemeler:
3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı ayçiçek yağı
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
250 gr kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Yapımı:
Önce yarım su bardağı yağda ince doğranmış kıyma pembeleştirilir. Üzerine kıyma eklenir, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur, tuz, karabiber katılır. Kıymalı harç soğurken hamur hazırlanır. Çukur bir kaba yumurta, kalan yağ, yoğurt konur mikser yada çırpıcıyla iyice karıştırılır. Daha sonra elenmiş un ve kabartma tozu ilave edilir. En son kavrulmuş, kıymalı malzeme katılır. Kısa süre karıştırıldıktan sonra yağlanmış, kare yada dikdörtgen fırın kabına dökülür. Fırın kabı önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kare kare kesilerek servise sunulur.

ML® Kıymalı Bardak Çöreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:13542 • adı:Kıymalı Dökme Çörek • gönderen:Lezzet İşçisi • indirme tarihi:20.05.2024 - 14:14