LAHANALI ÇÖREK

15 gr. maya
60 g şeker
250 gr. margarin
5 adet yumurta
2 adet soğan
3 çay kaşığı Tuz
500 gr. un
30 ml. sıvıyağ
Lahana

Bir kabın içinde un, tuz, şeker ve kuru mayayı ekleyin. Margarini eritip yavaş yavaş unun içine yağı dökün. Sıcak kaynamış suyuda (400 ml) ekleyin.
İyice karıştırarak hamuru yoğurmaya başlayın. Yoğurduğunuz hamur pürüzsüz ve elastik olana kadar işleme devam edin. Hamur çok yumuşak ise biraz daha un ilave edin.
Hamuru 40 dakika kabarana kadar bekleyin. Hamur uygun olduğunda, dolgular yapabilirsiniz.
Bunun için lahanayı doğrayın ve tuzlu suda bırakın. Aynı anda, katı yumurta pişirin.
Soğanı yağda kavurun. İçine lahanaları koyup öldürün. En son haşladığınız yumurtalarıda katarak iç harcı haline getirin.
Üstünü yağlı yumurta sarısı sürerek 30-35 dakika önceden ısıtılmış fırında 160-180 dereceye koyarak pişirin.Üstleri altın sarısı renk alınca çöreklerimiz pişmiş demektir.

© lezzetler.com tarif no:121260 • adı:Lahanalı Çörek • gönderen:muallim • indirme tarihi:20.05.2024 - 13:36