LOR PEYNİRLİ ÇÖREK

Malzemeler
Hamuru İçin;
1 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı sıvıyağ
1/2 su bardağı eritilip ılıtılmış bitkisel margarin
1 adet yumurta
2 çay kaşığı tuz
4 çay kaşığı kuru nane (kuru kekik de kullanabilirsiniz)
1 paket kabartma tozu
Yaklaşık 4 su bardağı un (1-2 yemek kaşığı fazla gerekebilir)
1 su bardağı lor peyniri
1 demet dereotu
2 çay kaşığı kırmızı pul biber
Üzeri için;
1 adet yumurtanın sarısı

Yapılışı
Yoğurt ve oda sıcaklığındada bekleyen yumurtayı derin bir kaba koyun. Üzerine sıvıyağ ve eritilip ılıtılmış bitkisel margarini ekleyin. Tuz, kabartma tozu, kekik ya da naneyi ekleyin. Lor peynirini, incecik kıydığınız dereoturru da ilave edip yoğurmaya başlayın. Son olarak, unu azar azar katarak yoğurmaya devam edin. Yaklaşık 2-3 dakika, ele yapışmayan kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru toparlayın ve üzerine mutfak peçetesiyle örterek oda sıcaklığında 30 dakika bekletin. Dinlenen hamuru 4 eşit parçaya ayırın. Hamur parçalarının her birini tezgahın üzerinde merdane yardımıyla 20 santim çapında (yemek tabağı formunda) açın. Hamurun kenarlarının çok düzgün olması gerekmez. Sonra her bir hamuru iki eşit parçaya bölüp 4 adet üçgen parça elde edin. Üçgen parçaların uzun kenarlarından başlayarak rulo yapın. Rulonun uçlannı birbirine yaklaştırarak ay şekli verin. Hazırladığınız rulolar yağlanmış ya da fırın kağıdı serilmiş tepsiye aralıklı olarak yerleştirin. Üzerlerine fırçayla çırpılmış yumurta sarısı sürün. Ruloları 10 dakika önceden ısıtıp 175 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırının orta rafında 25-30 dakika, üzerleri kızarıncaya kadar pişirip çıkarın. Sıcak ya da ılık olarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:37266 • adı:Lor Peynirli Çörek • gönderen:şensu • indirme tarihi:23.04.2025 - 12:16