MİDYE ÇÖREĞİ

Emine Beder

2 yumurtanın sarısı
1 kibrit kutusu kadar yaş maya (40 gr.)
1 su bardağı ılık su
1,5 çay bardağı sıvı yağ
200 gr. tereyağı veya margarin
4 su bardağı un
kıymalı veya peynirli iç
tuz

Ilık suyun içine mayayı ve şekeri ilave edip mayanın kabarmasını sağlayalım. Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine mayalı sıvıyı, yumurta sarılarını, sıvı yağı ve tuzu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. Hamuru 4 eşit parçaya bölerek beze yapalım. Bezeleri unlanmış bir zeminde 1 mm. kalınlığında açalım. Üzerine erimiş yağı fırça yardımı ile sürelim. Diğer yufkayı da açarak ilk yufkanın üzerine serelim. Yufkaların üzerini yağlayalım ve rulo yaparak saralım. Diğer iki bezeyi de aynı şekilde hazırlayalım. Hamurları buzlukta 5 dk. beklettikten sonra 3 cm. eninde parçalar halinde keselim. Kestiğimiz parçaların bir taraflarını elimizde büzelim, büzülen kısımlar üste gelecek şekilde dik koyalım. Hamurları merdane ile 1/2 cm. kalınlığında açalım. Hamurların bir kenarlarına peynirli ve kıymalı iç koyup diğer tarafın kenarlarını bastırmadan kapatalım. Kalan eritilmiş yağı hamurların üzerine sürerek margarinle yağlanmış fırın kabına dizelim. Hamurların ikinci kez mayalanması için oda sıcaklığında 1/2 saat daha bekletelim. Önceden ısıtılmış 190°C ısılı fırında altları ve üstleri pembeleşene dek pişirelim. Çörekler pişer pişmez fırından alalım.

© lezzetler.com tarif no:55132 • adı:Midye Çöreği • gönderen:haşmet • indirme tarihi:03.05.2024 - 04:07