OSETYA ÇÖREĞİ

1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı kuru maya
Yarım yemek kaşığı toz şeker
¼ su bardağı yağ
300 gram un
Yarım tatlı kaşığı tuz
2 patates
1 su bardağı kaşar peyniri (rendelenmiş)
1 yemek kaşığı tereyağı

Patatesleri haşlayın. Haşlanmış patatesleri ezin ya da rendeleyin. Üzerine kaşar peyniri ve tuzu dökün. Harcı bir kenarda bekletin.
Geniş bir kasede süt ile mayayı karıştırın.
Kaseye yağ ve toz şekeri ilave edin.
Tuz ev unu ilave edin.
Harç yumuşak bir hamur halini alana kadar yoğurun.
Hamurun üzerine streç ile kapatın. Oda sıcaklığında 1 saat boyunca bekleyerek mayalanmasını sağlayın.
Hamuru üç parçaya bölün.
Hamurun yapışmasına engel olmak için elinizi yağlayın.
Hamuru elinizle daire şeklinde açın.
Patatesli harcı üçe bölün. Hamurun orta kısmına ilave edin.
Hamuru birleştirip kapatın.
Diğer hamurları da aynı şekilde içine harç koyup kapatın. Hamurların ortasına bıçakla küçük bir delik açın.
Fırını önceden 220 derece ısıtın. Isınmış fırına hamurları koyun.
12 dakika pişirin.
Fırından çıkan çöreklerin üstünü tereyağı ile yağlayın.

© lezzetler.com tarif no:146907 • adı:Osetya Çöreği • gönderen:kuruş • indirme tarihi:19.08.2025 - 18:20