



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KAŞAR PEYNİRLİ ÇÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

Hamur için:

Dört buçuk su bardağı un

Yarım paket yaşmaya

1 çay bardağı sıvıyağ

2 çorba kaşığı tereyağı

1 su bardağı süt

1 adet yumurtanın akı

Tuz

İçi için:

150 gram pastırma

200 gram kaşar peyniri

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Unu yoğurma kabına alıp, ortasını havuz gibi açın. Tuz, maya, sıvı yağ, tereyağı, süt ve yumurta akı ekleyip yoğurun. 20 dakika dinlendirip, limon büyüklüğünde bezelere ayırın. Merdane yardımıyla yemek tabağı büyüklüğünde açın. Bir adet hamuru iki tarafından tutup katlayarak ortada birleştirin. Uzun taraflardan birine bıçakla 1 cm derinliğinde ve bir parmak genişliğinde aralıklarla çentikler atın. Üzerine 2'şer dilim pastırma ve kaşar peyniri yerleştirip, rulo şeklinde sarın. Kalan bezeleri de aynı şekilde hazırlayıp, kesik tarafları üste gelecek şekilde orta boy yuvarlak fırın tepsisine yan yana yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin. Ilık olarak servis yapın.

