



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ PEYNİRLİ RULO ÇÖREK

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

Hamur:

3 - 3,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 çay kaşığı tuz

1 yumurta akı

1 su bardağı ılık süt

0,5 çay bardağı sıvı yağ

Dolgu:

2 adet patates (orta boy)

3 - 4 yemek kaşığı sıvı yağ

0,5 çay kaşığı karabiber

0,5 çay kaşığı tuz

1 demet maydanoz

3 - 4 dal dereotu

1 su bardağı rendelenmiş tulum peyniri

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Sürmek için:

3 yemek kaşığı sıvı yağ

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı susam

1 tatlı kaşığı çörekotu

Unu eleyin, maya ve tuzu ekleyip kaşıkla karıştırın. Yumurta akı, süt ve sıvı yağı ilave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40-45 dakika bekletin.

Patatesleri soyup rendenin iri tarafı ile rendeleyin. Eliniz ile sıkarak fazla suyunu çıkarın. Tavaya sıvı yağı alın ve orta ateşte kızdırın. Kızgın yağın içine patateslerin yarısını koyup arada karıştırarak pembeleşinceye kadar kavurun. Patatesin kalanını da aynı şekilde kavurup derin bir kaba alın. Üzerine karabiber ve tuzu ilave edip karıştırın. Maydanoz ve dereotunu ince olarak doğrayın. Patatesin üzerine maydanoz, dereotu, rendelenmiş tulum peyniri ve rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip kaşık ile karıştırın.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve 3 eşit parçaya bölün. Her birini unlanmış tezgahta 20x30 cm boyutlarında açın. Üzerlerine birer yemek kaşığı sıvı yağ sürün. Üç hamuru üst üste yerleştirin. Üzerine dolgu malzemesini yayın. Hamuru geniş tarafından rulo şeklinde sarın. Bıçak ile 3-4 cm genişliğinde dilimleyip dik olarak fırın tepsisine sıralayın. Yumurta sarısını çatal ile çirpin ve bir fırça yardımı ile hamurların üzerlerine sürün. Susam ve çörek otunu serpin ve 20 dakika daha bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Süre sonunda fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169356 • adı:Patatesli Peynirli Rulo Çörek • gönderen:gül • indirme tarihi:09.05.2024 - 07:20