



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESTO SOSLU ÇÖREK

200 gr margarin
1 yemek kaşığı kuru maya
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket krem şanti
2 adet yumurta
5-6 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket pesto sos

Sütün içine maya ve şeker karıştırılarak 5-10 dk köpürmesi için beklenir. Bu sırada margarin, yumurta bir kapta karıştırılır ve yoğrulur. Daha sonra köpüren maya, elenmiş un, toz krem şantii kabartma tozu ve tuz ilave edilerek iyice yoğrulur. Hamurun sert olmaması için unun azar azar ilave edilmesi gerekir. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Üzeri nemli bir bez ile kapatılıp 30 dk. dinlendirilir.

Dinlenen hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınır. Ortalarına 1 tatlı kaşığı pesto sos konularak şekil verilir. Üzerine yumurta sarısı sürülüp, susam ya da çörekotu serpilerek 150 derecede önceden ısıtılmış fırınınızın ısısı 180 dereceye ayarlanarak üzeri kızarana kadar pişirilir.

