PESTOLU ÇÖREK

Malzeme:
3,5 su bardağı Bizim Mutfak Un
1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
1 tutam Tuz
3 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı Teremyağ
50 gram keçi peyniri
2 çorba kaşığı konserve mısır
3 dilim kurutulmuş domates
Sosu İçin :
1 demet taze fesleğen
1 kahve fincanı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık

Pesto sos için fesleğeni yıkayıp mutfak robotuna aktarın. Soyulmuş sarımsak ve dolmalık fıstıkları ekleyin. Yavaş yavaş zeytinyağını ekleyerek krem haline gelinceye kadar mutfak robotunda iyice ezin. Pesto sosunuz hazırdır. Yarı kurutulmuş domatesleri mısır tanesi büyüklüğünde zar şeklinde doğrayın. Çörek için unu hamur yoğurma kabına eleyin. Kabartma tozu ve tuzu ekleyip harmanlayın. Oda ısısında yumuşatılmış Teremyağ ile sütü ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Oklava yardımıyla, yaklaşık 40 santim çapında bir hamur açın. Hamurun üzerine sırasıyla pesto sos, rendelenmiş keçi peyniri ve doğranmış kuru domatesleri yayın. En son mısır tanelerini serpin. Hamuru rulo şeklinde dikkatlice sarın. Bıçak yardımıyla bir parmak kalınlığında dilimlere ayırın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine boşluk kalacak şekilde (çörekler piştikçe kabaracaktır) yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika kadar pişirin. Sıcak, ılık veya soğuk servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:48703 • adı:Pestolu Çörek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:02.06.2024 - 04:08