



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ AY ÇÖREĞİ

Emine Beder

Hamuru için:

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı sıvı yağ + margarin

1 yumurta (sarısını ayırın)

1 paket kabartma tozu

Alabildiğince un

Tuz

Çörekotu

İçi için:

100 gram beyaz peynir

1 demet maydanoz

4 adet patates

3 adet taze soğan

Genişçe bir kaba yağı, yoğurdu, bir yumurta akım ve kabartma tozunu koyup, karıştırılın. Elenmiş unu ve tuzu azar azar katarak, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım. Hamuru 15 dakika dinlendirelim.

Patatesleri haşlayıp, rendeleyelim. Ezilmiş beyaz peynir ve kıyılmış maydanozu, taze soğanın yeşil kısımlarını ekleyelim. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparalım. Hafifçe unlanmış bir zeminde çay tabağı genişliğinde açalım. Hazırladığımız patatesli içi ortasına döşeyelim. Rulo yaparak saralım. İki ucunu içe doğru büktürerek ay şekli verelim.

Ayırduğumuz yumurta sarısını çöreklerin üzerine sürelim. Hafifçe yağlanmış firm tepsinine dizelim. Üzerlerine çörekotu serpiştirerek orta ısıllı fırında pişirelim.

