PEYNİRLİ AY ÇÖREĞİ

https://www.droetker.com.tr

Hamur:
3,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
0,5 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ılık süt
1 yumurta akı
İç malzeme:
1,5 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
0,5 çay kaşığı karabiber
0,5 çay kaşığı pul biber
100 g yumuşak margarin
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
2 - 3 yemek kaşığı susam

Unu eleyin, maya, toz şeker ve tuz ilave edip kaşık yardımı ile karıştırın. Sıvı yağ, ılık süt ve yumurta akını ekleyip iyice yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp mayalanması için ılık ortamda 40 dakika bekletin.
Rendelenmiş peyniri karabiber ve pul biber ile karıştırın.
Fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.
Alt-üst pişirme: 180 °C
Turbo pişirme: 170 °C
Mayalanan hamuru tekrar yoğurup 4 eşit parçaya bölün. Her birini hafif unlanmış tezgahta merdane ile 0,5 cm kalınlığında yuvarlak açın. Açtığınız hamurların üzerine fırça yardımı ile margarin sürün ve bıçak yardımı ile üçgen şeklinde dörde kesin. Üçgenlerin geniş tarafına iç malzeme koyun ve rulo şeklinde sarın. Rulonun iki ucunu hafif kıvırarak yarım ay şekli verin.
Hazırladığınız ruloları fırın tepsisine sıralayın, üzerlerine yumurta sarısı sürün, susam serpin ve pişirin.
Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika
Fırından çıkarıp sıcak veya soğuk servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:169359 • adı:Peynirli Ay Çöreği • gönderen:gül • indirme tarihi:17.05.2024 - 07:07