



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ AY ÇÖREĞİ

Malzemeler

4 bardak tepelene un.
2 yemek kaşığı yaş maya.
3 çay bardağı ılık Sütas süt.
200 gr Sütas tereyağı.
125 gr Sütas beyaz peynir.
125 gr Sütas kaşar peyniri.
2 çay kaşığı silme tuz.
3 adet yumurta.
½ demet maydanoz.

Hazırlanışı

Unun ortasında ılık Sütas sütün yarısıyla mayayı ezin. Biraz un katarak koyulaştırın, üzerini kalan unla kapatın. 10-15 dakika sonra ortasını açın, iki yumurta kırın, yağ, tuz ve kalan ılık Sütas sütü katıp yoğurun. Üzerini örtülü olarak 25 dakika boyunca ikinci kez mayalanmaya bırakın. Hamuru 25 parçaya bölün. Elinizle bastırarak oval biçimde açın. Sütas beyaz peyniri ezin, rendelenmiş Sütas kaşar peyniri, bir yumurta akı ve kıyılmış maydanozla karıştırın. Bu içten, hamurların üzerine birer tatlı kaşığı koyun, uzunlamasına sarıp ay şekli verin. Yağlanmış bir tepsiye sıralayın, 15 dakika daha kabarmasını bekleyin. Üzerlerine sulandırılmış yumurta sarısı sürün, orta ısıda fırında 35-40 dakika pişirin.

[ML® Ay Çöreği için tıklayın](#)