



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ AY ÇÖREĞİ

Tülay Oral

1 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
6 su bardağı un
1 tatlı kaşığı (silme) tuz
1 yemek kaşığı instant maya
1 çay kaşığı şeker
İçine:
500 gram böreklik lor peyniri
2 yumurta akı
Üzerine:
2 yumurta sarısı
Çörekotu veya susam

Bir kaseye ,maya ve 1 çay kaşığı toz şeker koyup üzerine yarım çay bardağı ılık su ekleyin ve 10 dakika kadar kuru mayanın erimesini bekleyin. Düz bir tepsi içine 6 su bardağı elenmiş un, maya, süt, yoğurt, sıvıyağ (ben fındık yağı kullandım) ve tuz koyup tüm malzemeyi iyice yoğurun. Yumuşak ve ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edince üzerine nemli bir bez örterek 1 saat dinlendirin.

Bu arada lor peyniri ile yumurta aklarını karıştırın. Hamurdan dört beze oluşturun. Her bir bezeyi, merdane ile servis tabağı büyüklüğünde açın. Açtığınız hamuru bıçakla ortadan ikiye, sonra dörde sonra 8 eşit parçaya kesin. Geniş kısmına lor peynirini koyup kenarlarını kapatmadan sigara böreği gibi sarın. Sardıktan sonra kenarlarını ay şeklinde içe doğru kıvrın ve yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Toplam 32 adet mayalı çöreği aynı şekilde sarıp tepsiye yerleştirdikten sonra üzerlerine yumurta sarısı sürün ve çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında altı ve üstü kızarıncaya kadar yaklaşık 30-40 dakika pişirin. Biraz dinlendirdikten sonra servis edin.