



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## PEYNİRLİ CHOUX SANDVIÇ

125 gr un (choux hamuru için)  
60 gr tereyağı  
50 gr rendelenmiş parmesan peyniri  
4 adet iri yumurta  
1 tutam kırmızı pul biber  
1 paket kabartma tozu  
1 tutam tuz  
250 gr rendelenmiş keçi peyniri (iç harcı için)  
4 adet soğan  
1 adet marul  
yarım bağ maydanoz  
3 yemek kaşığı tereyağı  
250 ml. su

Choux hamuru için 250 ml suyu tereyağı ve bir tutam tuz ile kaynatın. Unun hepsini içine döküp karışım yoğunlaşana ve tencereden ayrılana kadar devamlı karıştırın. Karışımı elektrikli hamur yoğurma makinesine alıp soğumaya bırakın. Karışım soğuduktan sonra 4 adet yumurta, parmesan peyniri, bir tutam kırmızı pul biber ve yarım çay kaşığı kabartma tozunu ekleyip hamur karıştırıcı ile çırpın.

Karışımı tırtıllı duyu taktığınız geniş ağızlı hamur sıkma torbasına doldurup yağlı pişirme kağıdı kaplı fırın tepsinin üzerine 12 adet dar halka çıkacak şekilde sıkın. (Halkaların ortası, hamurun kabarması ile birlikte yapışacaktır.)

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.

Diğer tarafta harç için ince doğranmış soğanları, maydanoz ve tereyağı ile kavurduktan sonra içine keçi peynirini ekleyip karıştırın. Piştikten sonra soğumaya bıraktığınız choux hamurlu sandviçlerin içini, marul ve keçi peyniri karışımı ile doldurup servis yapın.