PEYNİRLİ ÇÖREK (ADANA)

Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı

500 gr. un (4 su bardağı)
250 gr. tereyağı
125 gr. su (1/2 su bardağı)
100 gr. kaşar peyniri
3 adet yumurta
1/2 çay kaşığı pudra şekeri
2 çay kaşığı tuz
10 gr. kuru maya

Maya ılık suda eritilir. Yumuşak bir hamur elde edilinceye kadar un ilave edilip karıştırılır. Üzeri örtülerek ılık bir yerde kabarıncaya kadar dinlendirilir. Kalan unun ortası açılarak içine erimiş tereyağı, iki yumurta, kabaran maya, tuz veya şeker eklenerek yumuşak bir hamur haline getirilir. Hamur iyice yoğrulduktan sonra yumurta büyüklüğünde parçalar alınır. Avuç içinde yarım santim kalınlığında inceltilerek içine rendelenmiş kaşar peyniri koyulur. Tekrar yuvarlak haline getirilerek kabarıncaya kadar bekletilir. Bir yumurtanın sarısı iyice çırpılarak kabaran çöreklerin üzerine bir fırçayla sürülür. Önceden ısıtılmış yüksek hararetli fırında 25-30 dakika kadar pirişildikten sonra servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:104238 • adı:Peynirli Çörek (Adana) • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.05.2024 - 23:28