PEYNİRLİ ÇÖREK

Malzemeler:
- 2 su bardağı Piyale un
- 1 paket Piyale kabartma tozu
- Bir tutam tuz
- Yarım paket margarin
- Yarım kahve fincanı süt
- 3 çorba kaşığı rendelenmiş beyaz peyniri

Hazırlanışı:
2 su bardağı Piyale un, 1 paket Piyale kabartma tozu ve bir tutam tuzu karıştırıp bir kaba eleyin. Yarım paket margarini küp küp kesin. Ortasını havuz şeklinde açıp yarım kahve fincanı süt ve 3 çorba kaşığı rendelenmiş beyaz peyniri ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edinceye dek yoğurun. Hamuru hafifçe unlanmış zeminde 1 cm kalınlığında açın. Şekilli hamur kesme kalıplarıyla kesin. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:41297 • adı:Peynirli Çörek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:26