PEYNİRLİ KETE

https://ihe.com.tr

Hamuru:
4 ½ su bardağı un
¼ paket margarin
¾ su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
¾ dolu çorba kaşığı kuru maya (yaş maya 12 gr.)
1 2/3 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay bardağı ılık süt
1 adet yumurta sarısı
İçi:
250 gr. rendelenmiş beyaz peynir
1 adet yumurta
1 demet maydanoz

Ev ekmeğinde anlatılan yöntemle hamuru hazırlayıp 20-25 dakika sıcak bir yerde beklettikten sonra 7-8 parçaya ayırıp 3 mm kalınlığında açın. Ortasına rendelenmiş beyaz peynir, maydanoz ve yumurtanın karışımı ile yapılan iç malzemesinden koyun ve bohça gibi kenarlarını ortaya doğru katlayın.
Hamurları yağlanmış tepsiye alın ve 30 dakika dinlendirin, daha sonra üzerlerine yumurta sarısı sürerek 200 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika pişirin, üzerini süslemek amacıyla çörek otuda serpebilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 07.03.2024

© lezzetler.com tarif no:88433 • adı:PEYNİRLİ KETE • gönderen:sağnak • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:40