



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ KREMALI AYÇÖREĞİ (BELÇİKA)

### MALZEMELER

2 YUMURTA (BİRİNİN SARISI AYRILIR)  
1 SU BARDAĞI SIVI YAĞ  
1 ÇORBA KAŞIĞI ŞEKER  
1 PAKET YAŞ MAYA (40 GR)  
2,5 SU BARDAĞI SÜT (2,5)  
1 PAKET LABNE PEYNİR (200 GR)  
1 TATLI KAŞIĞI TUZ  
1 KG. UN  
200 GR. BEYAZ PEYNİR VEYA LOR PEYNİRİ

Bir kabın içine ılık sütü, şekeri ve ezilmiş mayayı ilave ederek mayanın kabarmasını sağlayalım. İçine yumurtaları, sıvı yağı, labne peyniri ilave ederek çırpma teliyle karıştıralım. Unu ve tuzu ilave ederek özlü ve yumuşak bir hamur yoğuralım. Hamur kabının ağzını örtüp ılık bir ortamda hamur iki misli kabarana dek mayalandıralım. Mayalanan hamuru 6 eşit beze halinde bölelim ve herbirini ayrı ayrı unlanmış bir zeminde 3 mm kalınlığında açalım. Açtığımız kaim yufkayı öne artı (+) şeklinde keselim. Ortalarından bir kez daha keserek 8 eşit üçgen parça elde edelim. Hamurların geniş kenarlarına peynir serpererek rulo halinde saralım. Hamur rulolarının yağlanmış fırın kabına dizip yarım saat daha oda sıcaklığında bekleterek ikinci kez mayalandıralım üzerlerine yumurta sarısı sürelim ve ısıtılmış 190° ısıllı fırın da altları ve üstleri pembeleşene dek pişirelim.