PEYNİRLİ LİPSİ ÇÖREĞİ

Malzemeler
Hamur için;
150 gr bitkisel margarin (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
Yaklaşık 5 su bardağı un
İç harcı için;
1 su bardağı rendelenmiş sert beyaz peynir
1/2 su bardağı lor peyniri
1/2 su bardağı rendelenmiş dil peyniri
1/2 demet dereotu
Ayrıca;
2 adet yumurtanın sarısı

Hazırlanışı
İç harcını hazırlamak için; rendelenmiş peynirleri, lor peyniri ve incecik doğranmış dereotunu bir kaba koyup karıştırın.
Bitkisel margarin, sıvıyağ, limon suyu, yoğurt ve tuzu yoğurma kabına aktarıp karıştırın. Kabartma tozu ve unu da ekleyip pürüzsüz ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini temiz bir bezle örtüp oda sıcaklığında 20 dakika bekletin.
Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle açarak tezgahın üzerinde inceltin. Hamurdan su bardağı ağzıyla (tırtıllı kurabiye kalıbı da kullanabilirsiniz) parçalar çıkarın.
Elde ettiğiniz hamurların ortalarına bir yemek kaşığı kadar iç harcı koyun. Hamurları ikiye katlayıp D şeklinde kapattıktan sonra yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Çatalla kenarlarına bastırarak şekil verin. 5 Üzerlerine yumurta sarısı sürün. 175 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında 30-35 dakika kadar pişirin. Sıcak sıcak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:54923 • adı:PEYNİRLİ LİPSİ ÇÖREĞİ • gönderen:hanım • indirme tarihi:28.04.2024 - 09:41