PEYNİRLİ SUSAMLI ÇÖREK

http://www.hurriyet.com.tr

3 adet yumurta
1 şişe soda
1 paket yaş maya
½ su bardağı su veya süt
1 yemek kaşığı toz şeker
1,5 tatlı kaşığı tuz
200 gram tereyağu
Un
Bol susam
500 gram peynir

Yumurtanın sarısını ayırın. Mayayı ılık süt ve şekerle biraz bekletin. Yumurta, soda, maya ile karıştırdığınız süt ve tuzu ekleyip kulak memesi kıvamına gelene kadar un ekleyip hamuru hazırlayın.
Kulak memesi yumuşaklığında hamuru biraz dinlendirdikten sonra 3 eşit parçaya bölün. Yağı da 3 eşit parçaya bölün. Birinci hamuru açabildiğiniz büyüklükte un yardımıyla açın, ekmeğin üzerine yağ sürer gibi üzerine yağı sürün ve kenara alın. İkinci hamura da aynı işlemi yapıp diğer hamurun üzerine koyup önceden rendelediğiniz peynirleri üzerine yayın. Üçüncü hamura da aynı işlemi yapıp en son üste koyun.
Hamuru bir kenarından başlayıp sararak çok sıkı olmayan bir rulo yapın. Daha sonra bu hamuru bir taraftan uzatıp bir taraftan da bükün, hamurda yarılmalar olursa veya peynir taşarsa tekrar yapıştırın. Hamurun kopmamasına dikkat edin.
Önceden yağladığınız tepsiye ruloyu bükerek koyun, üzerine bastırıp tepsiyi kaplamasını sağlayın. Yumurta sarısını sürün, bol susam dökün ve kabarması için 1-2 saat kadar sıcak ortamda bekletin. İyice kabarınca önceden ısıttığınız 200 derece fırında iyice pişirin. Sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:141826 • adı:Peynirli Susamlı Çörek • gönderen:sabutay sungurhan • indirme tarihi:24.04.2024 - 03:39