



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TOPLAR (HAMUR İŞİ)

Malzeme:

250 gram Bizim Mutfak Margarin

1 ay bardağı ılık su

1 ay bardağı Bizim Mutfak Mısırözü Yağı

2 orba kaşığı sirke

1 ay kaşığı Tuz

1 adet yumurta

1 paket Bizim Mutfak Hamur Kabartma Tozu

4-4,5 su bardağı Bizim Mutfak Un

İ Malzeme için :

200 gram beyaz peynir

1 demet maydanoz

Yumurtanın sarısını ve akını ayırın. Margarin, ılık su, sıvıyağ, sirke, tuz, kabartma tozu ve yumurta akını derin bir kabın içine alıp karıştırın. Son olarak unu ilave edip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru streç filme sarıp buzdolabında yarım saat dinlendirin. Dinlenmiş hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartıp merdane yardımıyla unlanmış düz zeminde küçük yuvarlaklar açın. Diğer tarafta beyaz peyniri rendeleyin. Maydanozun dal kısımlarını ayıklayıp ince ince doğradıktan sonra peynir ile karıştırın. Hamurların ortasına peynir-maydanoz karışımı ekleyip hamuru alt taraftan kapatın. Yağlanmış ya da yağlı kağıt ile kaplanmış tepsiye dizdiğiniz topların üzerine çırpılmış yumurta sarısını bir fırça yardımı ile sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece pişirin. Oda sıcaklığında ılıtıp servis yapın.