



PÃO DE QUEIJO

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı tapyoka unu
1 su bardağı süt
1/2 su bardağı su
1/4 su bardağı bitkisel yağ
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı rendelenmiş Parmesan peyniri
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 yumurta

Süt, su, yağ ve tuzu bir tencereye koyun ve karışımı kaynatın.
Karışım kaynadıktan sonra tapyoka ununu ekleyin ve karıştırarak hamurun soğumasını sağlayın.
Karışım ılık hale geldikten sonra, yumurtaları teker teker ekleyin. Ardından rendelenmiş peynirleri ekleyerek hamuru yoğurun.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayın ve fırın tepsisine dizin.
Önceden ısıtılmış 180°C fırında, yaklaşık 20-25 dakika altın rengi olana kadar pişirin.

