



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI PEYNİRLİ ÇÖREK

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

Dolgu:

100 g kaşar peyniri

10 adet salam

25 g oda sıcaklığında tereyağı

Hamur:

4 - 4,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hızlı Maya

1 su bardağı ılık süt

0,5 su bardağı sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

1 yumurta akı

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Kaşar peynirini kalın şeritler şeklinde kesin. Unu bir kaba eleyin. Üzerine hızlı maya poşetini boşaltın ve kaşık ile karıştırın. Süt, sıvı yağ, tuz ve yumurta akını ilave edip yoğurun. Hamuru 10 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı merdane ile 10 cm uzunluğunda ve 5 cm genişliğinde açın. Üzerlerine tereyağı sürün, birer adet salam ve kaşar peyniri koyup rulo şeklinde sarın. Fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve pişirin. Pişirmenin 15. dakikasında üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin ve kızarıncaya kadar pişirmeye devam edin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. Ilık olarak servis yapın.

