



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU PUF ÇÖREK

<http://www.hurriyet.com.tr>

250 mililitre süt
2 yemek kaşığı toz şeker
10 gram toz maya
1 çay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta akı (sarısı üstüne sürülecek)
2 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı un
Göz kararı taze kaşar peyniri
Göz kararı sucuk
Parmesan peynir

Süt, şeker ve mayayı bir kasede karıştırın. Üzerine zeytinyağını ilave edip karıştırmaya devam edin. Tuz ve yumurta akını da ilave edip karıştırın. Yavaş yavaş unu ilave edip orta sertlikte bir hamur yoğurun. Hamurun üzerini örterek 30 dakika mayalandırın.

Bu arada kaşar peyniri ve sucukları dilimleyin. Mayalanan hamurdan yaklaşık mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde açın ve içine bir dilim sucuk ve kaşar peyniri koyup elinizle yuvarlayıp kapatın. Yağlı kağıt koyduğunuz kilitli kek kalıbınıza hazırladığınız çörekleri dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. En son parmesan peynir rendeleyin.

Fırını 180 dereceye ayarlayın ve ısınmasını beklemeden tepsiyi fırına verip 35 dakika kadar pişirin.

