



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE KEKİKLİ PEYNİRLİ ÇÖREK

150 gram tereyağı
Yarım su bardağı ılık süt
1 paket maya
1 yemek kaşığı bal
1,5 çay kaşığı tuz
Yarım su bardağı ılık su
2,5 su bardağı un
3 dal taze kekik
İç için
2 dal taze kekik
150 gram beyaz peynir
50 gram kaşar peyniri

Unu geniş bir kabın içerisine alın. Tereyağını unun içerisine ekleyip karıştırın. Ardından içerisine diğer malzemeleri ilave edin ve yoğurmaya başlayın.

Hazırladığınız hamuru oda sıcaklığında 1 saat kadar mayalanmaya bırakın. Ardından iç malzemeleri bir kabın içinde karıştırın. Mayalanmış hamurdan parçalar koparın. Elinizde hafifçe açın ve iç harçtan ilave edip, yuvarlayarak kapatın.

Üzerine nemli bir bez serip, 20 dakika daha dinlendirdiğiniz hamurların üstlerine yumurta sarısı sürerek 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika kadar pişirin.

