



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TULUM PEYNİRLİ VE BİBERİYELİ GRISSİNİ

3 su bardağı un
1 su bardağı su
1 paket Pakmaya Yaş Maya
1 çay bardağı ufalanmış sert tulum peyniri
1 tutam tuz
Taze biberiye dalları
Üzeri için:
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 yumurtanın sarısı
1 tutam tuz

Pakmaya Yaş Mayayı 1 su bardağı ılık suyun içinde karıştırın, 10 dakika bekletin.

Unun ortasını havuz gibi açın. Mayalı suyu azar azar ekleyerek hamur malzemelerini yoğurun.

Elinize yapışmayan ve yumuşak bir hamur hazırlayın.

Üzerini bir bezle örtün, 1 saat oda sıcaklığında dinlendirin.

Dinlenen hamurdan yarım mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Unlanmış tezgahın üzerinde yuvarlayıp silindirik şekline getirin. Silindirik şekline getirdiğiniz hamurları, fotoğraftaki gibi biberiye dallarıyla birbirine dolayın.

Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin.

Hamurların üzeri için zeytinyağını, yumurta sarısını ve tuzu karıştırın. Fırça yardımıyla her hamurun üzerine bu

karışımdan sürün.

Hamurları bu şekilde oda ısısında 15 dakika daha mayalanması için bekletin. Daha sonra 200 dereceye ayarlı

fırında 15-20 dakika pişirin.

