# ACI ÇÖREK

1 Küçük kalıp az yağlı beyaz peynir
1 Adet orta boy patates
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Su bardağı yoğurt
2 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 Paket kabartma tozu
1 Adet yumurta beyazı
Yarım tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri İçin;
1 Çorba kaşığı susam
1 Adet yumurta sarısı
1 Çorba kaşığı süt

# Çukur yoğurma kabına peynir ve çiğ patates rendelenir. Sıvıyağ, yoğurt ve yumurtanın beyazı ilave edilir, malzemeler bütünleşene kadar bir kaşıkla iyice karıştırılır., daha sonra kırmızı pul biber, bir miktar un, tuz ve kabartma tozu eklenir, yoğurmaya başlanır.
# Ele yapışmayacak, yumuşak bir hamur olana kadar un katılır.
# Elde edilen hamurun üzeri kapatılır, 15 -20 dakika kadar dinlendirilir.
# Süre sonunda hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparılır, yuvarlanır, bol yağlanmış tepsiye aralıklı dizilir.
# Çöreklerin üzerine önce yumurta sarısı ve süt karışımı sürülür, sonra susam serpilir.
# Çörek tepsisi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Üzerleri kızarana kadar pişirilir. (25 -30 dakika)
# Ilık olarak servis yapılır.

Not: Hamurun içinde bulunan patates, çöreğin geç bayatlamasını sağlar.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1079 | Adı: Acı Çörek | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 19:09