BAHÇIVAN ÇÖREĞİ

1,5 Çay bardağı sıvıyağ
2 Çay bardağı yoğurt
1 Adet yumurta
1 Adet yumurta beyazı
1 Tatlı kaşığı karbonat
1 Tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
3 Adet sosis
1 Adet haşlanmış iri patates
1 Çay bardağı rende beyaz peynir
7 – 8 dal maydanoz
1 Çay kaşığı tuz
Üzeri İçin;
1 Adet yumurta sarısı

Derin karıştırma kabına önce sıvı malzemeler olan yoğurt, yumurta, yumurta beyazı ve sıvıyağ konur, pürüz kalmayacak şekilde karıştırılır.
Daha sonra tuz, yoğurdukça elenmiş un ve karbonat eklenir, kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir.
Hazırlanan hamurun üzeri kapatılır, yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır.
Hamur dinlenirken içi hazırlanır; sosis çok ince doğranır, haşlanmış patates ve beyaz peynir rendelenir, maydanoz ince kıyılır, tuz ilave edilir, karıştırılır.
Dinlenen hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Daha sonra unlu zeminde parmak uçlarıyla çay tabağı büyüklüğünde açılır.
Hamurun ortasına hazırlanan içten uzunlamasına konur, sağdan ve soldan üst üste binecek şekilde kapatılır.
Hazırlanan çörekler yağlanmış fırın tepsisine az ara ile dizilir, üzerlerine yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmış 185 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.
Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

Not: Bahçıvan çöreğinin lezzetini arttırmak için, iç harcına kimyon, karabiber, toz kırmızı biber gibi baharatlar eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1082 | Adı: Bahçıvan Çöreği | İndirme tarihi: 15.07.2025 - 21:59