NURİŞ ÇÖREĞİ



1,5 Su bardağı süt
1 Çay bardağı ayçiçek yağı
1 Adet yumurta
1 Adet yumurta beyazı
1 Paket kabartma tozu
1 Çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Harcı İçin;
2 Su bardağı beyaz peynir rendesi
10 – 12 Dal maydanoz
3 – 4 Dal dereotu
2 Çorba kaşığı süt
Üzeri İçin;
1 Adet yumurta sarısı
1 Çorba kaşığı süt

Çukur bir kaba süt, ayçiçek yağı, tuz, yumurta beyazı ve yumurta konur, iyice karıştırılır.
Üzerine bir miktar un ve kabartma tozu eklenir, daha sonra yumuşak ve ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar un katılır.
Hamurun üzeri kapatılır, 20 dakika dinlendirilir. Bu arada harç malzemesi olan rende beyaz peynir, süt, ince kıyılmış maydanoz ve dereotu karıştırılır.
Hamur 16 eşit parçaya ayrılır, yuvarlanır. Unlu zeminde merdane ile tatlı tabağı büyüklüğünde açılır.
Hamur önce sağdan ve soldan katlanır, sonra üstten ve alttan katlanarak kare şekli verilir.
Bütün parçalara aynı şekiller verildikten sonra yağlanmış tepsiye az aralıklarla dizilir. Hazırlanan harç üzerlerine pay edilir, hafifçe bastırılır.
Üzerine sütle karıştırılmış yumurta sarısı sürülür. 185 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
Sıcak yada ılık olarak ikram edilir.

Not: Harç doğrudan ısı göreceği için, fazla yağlı olmayan peynir kullanılmalıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1198 | Adı: Nuriş Çöreği | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 10:11