CİPSLİ ÇÖREK

1 kibrit kutusu kadar yaş maya
1 adet kesme şeker
1 çay bardağı ılık su
1 su bardağı ayran
1 su bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı yoğurt
1 dilim beyaz peynir
1 adet yumurta
1 su bardağı kırılmış papates cipsi
8-10 dal dereotu
8-10 dal maydanoz
Üzeri için:
1 su bardağı kırılmış patates cipsi

Yoğurma kabına maya,su ve şeker konur. Parmak uçlarıyla malzeme eritilir.
Üzerine sıvıyağ, ayran, yoğurt, yumurta ve tuz konur. Bir çatal yardımıyla pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır.
Azar azar un eklenerek orta sertlikte bir hamur yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır ve ılık bir ortamda yarım saat dinlendirilir.
Süre sonunda hamura ince kıyılmış maydanoz, dereotu, ezilmiş peynir ve patates cipsi eklenir.
Malzemeler hamura dağılana kadar yoğrulur. Tekrar üzeri kapatılır ve 20 dakika daha dinlendirilir.
Hamurdan limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve tabağın içinde bulunan cipse batırılır.
Çörekler yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.
Ilık olarak ikram edilir.

Not: Bu çörek patates cipsi yerine mısır cipsi kullanılarak da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1416 | Adı: Cipsli Çörek | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 07:52