YUVARLAMA ÇÖREK

1 paket çabuk maya
1 su bardağı ılık su
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
2 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Yoğurma kabına yumurta, yumurta beyazı, ılık su, yoğurt ve unla karıştırılmış maya konur, parmak uçlarıyla karıştırılır.
Üzerine sıvıyağ tuz ve yumuşak kıvamda, ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır, ılık bir ortamda en az 45 dakika dinlendirilir.
Sonra hamur iki eşit parçaya ayrılır. Her parça merdane yardımıyla yarım santım kalınlığında açılır.
Hamurun yüzeyine 1 su bardağı kaşar peyniri rendesi yayılır ve gevşek bir rulo yapılır.
Rulo 12 eşit parçaya kesilir. Kesilen parçalar iki avuç arasında hafifçe yuvarlanır.
Diğer hamura da aynı işlemler uygulanır, yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizilir. 15 dakika tepside bekletilir.
Daha sonra üzerlerine 1 çorba kaşığı kadar suyla karıştırılmış yumurta sarısı sürülür.
Çörekler önceden ısıtılmış 185 derece fırında yaklaşık yarım saat pişirilir.

Not: Bu tarifte kaşar peynirinin içerdiği yağ nedeniyle fazla yağ kullanılmamıştır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1870 | Adı: Yuvarlama Çörek | İndirme tarihi: 21.05.2024 - 19:02