BASMA ÇÖREK

1 paket çabuk maya
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı su
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Maya unla karıştırılır, yoğurma kabına aktarılır.
Üzerine yoğurt, yumurta beyazı, su, sıvıyağ eklenir ve parmak uçlarıyla karıştırılır.
Tuz ve yumuşak kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır. Ilık yerde 1 saat bekletilir.
Sonra hamur iki parçaya ayrılır. Her bir hamur parçası merdaneyle servis tabağı kadar açılır.
Yüzeyine eritilmiş tereyağı sürülür ve ezilmiş peynir serpilir. Gevşek olmayan bir rulo yapılır.
Rulo 10 parçaya kesilir. Her parça elle bastırılarak yassılaştırılır.
Çörekler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Diğer hamur da aynı şekilde yapılır.
Üzerlerine yumurta sarısı sürülür.
Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. 25 dakika pişirilir.

Not: Bu çörek maya yerine kabartma tozu kullanırak da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2011 | Adı: Basma Çörek | İndirme tarihi: 22.08.2025 - 04:33