



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

BASMA ÇÖREK



1 paket çabuk maya
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı su
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildięi kadar un
İçi için:
2 orba 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.
- # örekler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Dięer hamur da aynı şekilde yapılır.
- # Üzerlerine yumurta sarısı sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. 25 dakika pişirilir.

Not: Bu örek maya yerine kabartma tozu kullanarak da hazırlanabilir.