



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevez Lezzetler Mutluluklar Diler

ÜÇGEN REK



2 orba kaşığı toz maya
1 ay bardağı ılık su
1 Tatlı kaşığı toz şeker
1 Su bardağı yoğurt
1 Adet yumurta
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Yarım su bardağı ayıek yağı
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
1 Küçük kalıp beyaz peynir
8 – 10 dal maydanoz
Yarım Su bardağı ayıek yağı
zeri İçin;
1 orba kaşığı rekotu
1 Adet yumurta

- # Derin bir kaba maya, ılık su, toz şeker konur, karıştırılır, üzeri kapatılır, 10 dakika bekletilir. Daha sonra prz gidene kadar çırpılmış yoğurt, yumurta, tuz ve bir miktar un eklenir, yoğurmaya başlanır.
- # Biraz yoğurunca sıvıyağ katılır, ele yapışmayacak yumuşak kıvamlı bir hamur olana kadar un eklenir. Hamur zeri kapalı olarak 40 dakika dinlendirilir.
- # Bu arada rendelenmiş peynir ve kıyılmış maydanoz karıştırılarak çöreğin içi hazırlanır. Süre sonunda dinlenen hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınır ve yuvarlanır. Hamur parçaları un üzerinde, merdane yardımıyla tatlı tabağı büyüklüğünde açılır.
- # Açılan hamurun yüzeyine fırçayla, az miktarda ayıek yağı sürülür. Daha sonra dört tarafı üst üste binmeden, zarf gibi katlanarak kare şekli elde edilir.
- # zerine parmak uçlarıyla hafif bastırılır, biraz daha ayıek yağı sürülür. Hamurun köşeli tarafına bir miktar peynirli i konur, diğer köşeli taraf üzerine kapatılır, uçları çatalla bastırılarak yapıştırılır.
- # Bütün rekler aynı şekilde hazırlanır, yağlanmış tepsiye dizilir, üzeri kapalı olarak 30 dakika dinlendirilir.
- # reklerin zerine önce çırpılmış yumurta sürülür, sonra çörekotu serpilir. 185 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Not: Üçgen reğin hamuru hazırlanırken, 1 kaşık mahlep de eklenebilir.