BOŞ ÇÖREK



1 Su bardağı yoğurt
1 Su bardağı rende beyaz peynir
1,5 Çay bardağı zeytinyağı
5 – 6 Dal maydanoz
5 – 6 Dal dereotu
1 Adet yumurta
1 Adet yumurta beyazı
1 Tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Yarım tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri İçin;
1 Adet yumurta sarısı
1 Çorba kaşığı susam

Yoğurma kabına yoğurt, zeytinyağı, bir adet yumurta, bir adet yumurta beyazı, rende peynir konur, çırpıcı yada çatalla iyice çırpılır.
İçine ince kıyılmış maydanoz, dereotu, tuz, kırmızı pul biber, unla karıştırılmış kabartma tozu katılır.
Üzerine azar azar un eklenerek ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edilir. Kapalı olarak 20 dakika dinlendirilir.
Süre sonunda hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınır ve yuvarlanır. Hamur parmak uçlarıyla çay tabağından biraz büyük açılır, önce poğaça gibi katlanır, sonra tam ortadan kesilir.
Çörekler yağlanmış tepsiye az aralıklarla dizilir, üzerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir. Sıcak yada ılık olarak ikram edilir.

Not: Boş çöreğe katılan peynirin az yağlı olması tavsiye edilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1196 | Adı: Boş Çörek | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 10:26