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

KIYMALI TEPSİ ÇÖREĞİ



1 su bardağı sıvıyağ
2 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta beyazı
1 paket kabartma tozu
1,5 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
300 gr. kıyma
1 adet iri kuru soğan
1 su bardağı konserve bezelye
1 adet orta boy havuç
1 adet orta boy patates
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Üzeri İçin;
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı susam
1 tatlı kaşığı çörekotu

İlk işlem olarak iç malzeme hazırlanır. Soğan çok ince kıyılır, sıvıyağda pembeleştirilir, üzerine kıyma ve hemen sonra tavla zarı şeklinde doğranmış havuç atılır, 15 dakika kadar kavrulur.
Üzerine salça, tavla zarı şeklinde doğranmış patates, tuz ve karabiber katılır, orta ateşte 5 dakika kavurduktan sonra bezelye katılır, 5 – 6 dakika sonra ateşten alınır.
Hamuru yoğurmak için derin bir kaba yoğurt, sıvıyağ, yumurta akı konur, karıştırılır, üzerine fazla sert olamayan bir hamur elde edene kadar un ve kabartma tozu ve tuz eklenir, yoğrulur.
Hamur 10 dakika dinlendikten sonra iki parçaya bölünür, unlu zeminde ilk parça fırın tepsisi büyüklüğünde açılır. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir.
Üzerine soğumuş kıymalı iç yayıldıktan sonra ikinci hamur yerleştirilir, kenarları bastırılarak sıkıştırılır,üzerine yumurta sarısı sürülür, susam ve çörekotu serpilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir. Çörek fırından çıktıktan 20 dakika sonra kare şeklinde kesilerek servise sunulur.

Not: Bu çörek peynirli, ıspanaklı, patatesli, patlıcanlı iç kullanılarak da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1229 | Adı: Kıymalı Tepsi Çöreği | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 13:32