

Kabak Çekirdekli Peynirli Çay Çöreği

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 10 kişilik

Malzemeler:

- 2,5 su bardağı un
- 100 g soğuk tereyağı
- 1 su bardağı ayran
- 1 yumurta
- 150 g beyaz peynir
- 3 yemek kaşığı kabak çekirdeği içi
- 1 paket kabartma tozu
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Tereyağını kullanana kadar soğuk tutun; beyaz peyniri ufalayıp kabak çekirdeklerini hazırlayın. Fırını 190°C'ye ısıtıp tepsiye pişirme kâğıdı serin.

Servis Önerisi:

Çörekleri tel üzerinde birkaç dakika dinlendirin ve ılık servis edin. Peynirli iç dokusu yumuşakken lezzetlidir; artanları kapalı kapta buzdolabında saklayın.

Yapılışı:

1. Unlu tabanı hazırlayın:

- Un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Soğuk tereyağını küpleyip parmak uçlarınızla una yedirerek iri kırıntılar oluşturun.
- Karışımı fazla ısıtmayın; tereyağı parçalarının soğuk kalması çöreğin dokusunu destekler.

2. Hamuru birleştirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Yumurtayı ayranla çırpıp unlu karışıma azar azar ekleyin; hamur toparlanınca durun.
- Ufalanmış beyaz peynir ve kabak çekirdeklerini ekleyip ezmeden karıştırın; fazla yoğurmayın.

3. Çörekleri şekillendirin:

- Hamuru hafif unlanmış zeminde yaklaşık 2 cm kalınlığında açın ve yuvarlak kalıpla parçalar kesin.
- Parçaları aralıklı biçimde tepsiye dizin; kalan hamuru kısa süre toparlayıp yeniden şekillendirin.

4. Fırında pişirin:

- 190°C fırında yaklaşık 20–25 dakika, çörekler kabarıp üstleri kızarana kadar pişirin.
- Altını kontrol edip tel rafa alın; birkaç dakika dinlendirdikten sonra ılık servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Çöreklerin dışı hafif altın rengi almalı, içi katmanlı ve pişmiş olmalıdır. Altlarının da renk aldığını kontrol edin; tepside fazla bekletmek tabanlarını yumuşatabilir.

Saklama:

Çörekleri tamamen soğutup kapalı kapta buzdolabında 2–3 gün saklayın. Tüketmeden önce kısa süre ısıtmak iç dokusunu yumuşatır; oda sıcaklığında uzun süre bekletmeyin.

>> **İpucu:** Soğuk tereyağını unla kum gibi ufalayın; hamuru fazla yoğurmayıp kalın disk halinde keserek fırın tepsisine alın.

Kiraz'ın Mutfağı