ÇİÇEK POĞAÇA

8 su bardağı un
3 adet yumurta
1½ su bardağı ılık süt
1 paket labne peynir
Sıvı yağ
1 paket margarin veya tereyağı
1 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
İçi için:
1 kase lor
Bir parça beyaz peynir
Maydanoz
Taze nane
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Susam
Haşhaş

Önce bir küçük kaseye kuru mayanızı koyun. Üzerine 1 tatlı kaşığı şeker ve 1/2 su bardağı ılık sütü dökün. Üzerini kapatın kabarana kadar beklesin. Hamur yoğuracağınız kabınızın içine 7 Su bardağı un koyun ortasını açın. 1 paket margarini oda sıcaklığında veya benim gibi dolaptan çıkartıp kullanacaksanız birkaç saniye mikrodalgada yumuşatıp hamurunuzun ortasına koyun. Süt yumurta sıvı yağ labne peynirinizi tuz ve şekeri ilave edin. Ele yapışmayan kıvamda bir hamur yoğurun. İhtiyaç duyarsanız ayırdığınız bir bardak unu kullanarak hamurunuzu istediğiniz kıvama getirin. Üzerini örtün. Yarım saat ile 45 dakika arası dinlenmeye bırakın. Kabardığı zaman küçük bezelere ayırın. Her bezeyi açın ortasına iç koyup kapatın. Ters çevirip elinizle biraz bastırıp genişletin. Mutfakta kullandığınız makas ile veya bıçakla 5 tane çentik açın. Makas yoksa bıçakla da olur ama makasla çok rahat yapıldığını söylemeliyim. Üzerine yumurta sarısı sürün. Orta kısmına haşhaş kenarlarına susam serpin. 170 Derece ısıtılmış fırında 17 dakika pişirin. Altı ve üstü kızardığı zaman çıkarın fırından.

© lezzetler.com tarif no:117492 • adı:Çiçek Poğaça • gönderen:sümeyye koç • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:32