ÇİÇEK POĞAÇA

www.annemutfagi.com

1 su bardağı yoğurt
2 tatlı kaşığı şeker
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kuru maya
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Alabildiği kadar un
3 yemek kaşığı tere yağı
Yarım çay bardağı su
İç harcı için;
6 patates
1 çay bardağı kaşar
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için yumurta sarısı

Çay bardağına mayamızı koyup biraz karıştırıp yoğurma kabına dökelim. Yumurta sarısı ve iç harcı hariç bütün malzemeleri üzerine ekleyip yoğurarak yumuşak bir hamur elde edelim
Patatesleri haşlayıp soyduktan sonra ezelim. İçine kaşar peyniri ve tuz ilave edip karıştırarak bir kenara bırakalım.
Hamurdan bezeler alıp her bir bezeyi üzerine tereyağı sürerek elimizle resimdeki gibi açalım. Orta kısmına iç harcımızı koyalım. Resimdeki gibi bohça yaparak uçlarını birleştirelim ve elimizle
hafifçe bastırarak düzleştirelim.
Tüm bezeleri aynı işlemden geçirip fırın tepsisine dizelim. Poğaçamızın kenarlarından orta kısmma doğru gelecek şekilde kesikler atalım. Sonra üzerlerine yumurta sarısı sürelim. İsteğe göre üzerlerine susam ya da çörekotu serpebiliriz. 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirelim.



© lezzetler.com tarif no:125099 • adı:Çiçek Poğaça • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:55