



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK POĞAÇA

Hamuru için:

- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 yumurta
- 1 yumurtanın sarısı
- 1.5 yemek kaşığı şeker
- 1.5 tatlı kaşığı tuz
- 5 su bardağı arası un
- 21 g yaş maya

İç harcı için:

- 2 haşlanmış patates
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı kimyon

Üzeri için:

- 1 yumurtanın sarısı
- Ayçekirdeği içi
- Haşhaş tohumu

Hamuru için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir karıştırma kabına alarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp bir saat dinlendirin. İç harcı için haşlanmış patatesleri geniş bir kaseye alıp ezin. Zeytinyağı, tuz ve baharatları ilave edip karıştırın. Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartın. Hafif unlanmış tezgah üzerinde çay tabağından biraz daha büyük olacak şekilde elinizle açın. Ortasına bir yemek kaşığı kadar patatesli harçtan koyup kenarları ortada toplayarak kapatın. Kapatmış tarafı alta getirerek elinizle hafif bastırın. Bıçakla 6-7 kesik atın. Her kesik aynı yöne doğru yan çevirin. Tüm hamur bitene kadar aynı işlemi tekrarlayıp poğaçaları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzeri için yoğurt ve yumurta sarısını bir kasede çırpıp poğaçaların üzerine sürün. Ayçekirdeği içi ve haşhaş tohumu serpip önceden ısıtılmış 200 dereceye fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Ilık servis yapın.



