MİNİ KÜLAH POĞAÇA

5,5-5 Türk kahvesi fincanı un
2 çorba kaşığı yoğurt
125 gr tereyağı (yumuşamış)
1 çay kaşığı Pakmaya Aktif Kuru Maya
1-2 çorba kaşığı ılık su
Yarım limonun suyu
1 çay kaşığı tuz
İç malzemesi:
1 kase lor peyniri
2-3 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
50 gr rendelenmiş beyaz peynir
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı
Çörek otu
1 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Pakmaya Aktif Kuru Maya?yı ılık suda eritin.
Unu eleyip 1 kahve fincanı kadarını daha sonra hamura kontrollü olarak ilave etmek için ayırın.
Unun ortasını havuz gibi açıp mayalı suyu, oda ısısında yumuşayıp küçük küçük parçalanmış tereyağını, yarım limonun suyunu ve tuzu ekleyin.
Pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar yoğurun. Hamur ele yapışacak kadar cıvık bir kıvamdaysa kontrollü olarak önceden ayırdığınız unu azar azar ilave edin.
Hamuru toparlayıp üzerini streç bir folyoyla kapatın. Yarım saat dinlendirmeye bırakın.
İç malzemesi için peynirleri karıştırın.
Dinlendirdiğiniz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Her parçayı avucunuzun içinde, ısıya dayanıklı külah kalıpların boyutuna göre silindir haline getirin.
Şerit hamurları yağlanmış külah kalıplara spiral olacak şekilde sarın. Her külahı yağlanmış fırın tepsisine dizin.
Hamurların üzerlerine yumurta sarısı-Pakmaya Pudra Şekeri karışımından sürün, sonra da çörek otu serpin.
Külah hamurları önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, üzerleri iyice kızarıncaya kadar pişirin.
Külahlar pişince fırından alın, ılınınca kalıbından dikkatlice çıkartın, içine iç malzemeden doldurup kıyılmış dereotuna batırın.

© lezzetler.com tarif no:121412 • adı:Mini Külah Poğaça • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:25.04.2024 - 01:26