



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ VE KEKİKLİ POĞAÇA

4 bardağı un
Yarım paket Pakmaya Aktif Kuru Maya
1 çorba kaşığı yoğurt
1,5 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı biber salçası
Tuz
İç malzemesi:
1 adet büyük boy haşlanmış patates
200 gr kıyma
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı biber salçası
Tuz, kimyon
Üzeri için:
Taze kekik dalları
1 yumurtanın sarısı
1 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Unu geniş bir kaba eleyip ortasına Pakmaya Aktif Kuru Maya'yı, yoğurdu, ılık suyu, salçayı ve tuzu ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamur cıvıksa biraz daha un ekleyebilirsiniz.

Hamurun üzerini streç bir filme örtüp oda ısısında yarım saat bekletin.

Kıymayı soğanla birlikte tereyağında kavurun. Ocaktan alın.

Haşlanmış patatesi rendeleyin. Salçayı, tuzu ve kimyonu ekleyip tatlandırın. En son kıymayı ilave edin. İyice karıştırın. İç malzemeniz hazırdır.

Dinlenmiş hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Her parçayı un serpilmiş tezgahın üzerinde tatlı tabağı büyüklüğünde açın. İç malzemeyi hamurun yarısına paylaşın. Hamuru ikiye katlayın. Uçlarından parmaklarınızla bastırarak iyice hamurun yapışmasını sağlayın.

Malzeme bitene dek aynı işleme devam edin. Poğaçalar hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine, aralıklı olarak dizin.

Üzerlerine yumurta sarısı-Pakmaya Pudra Şekeri karışımını sürün, sonra da taze kekik dallarını dekoratif bir şekilde yapıştırın.

Hamurları önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, üzeri iyice kızarıncaya kadar yaklaşık 40-45 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:121414 • adı:Patatesli ve Kekikli Poğaç • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:11