KIYMALI POĞAÇA

6 kahve fincanı un
2 çorba kaşığı sade yağ
3 çorba kaşığı margarin
1 kahve fincanı su
2 yumurta sarısı
Kıyma içi :
150 gr. kıyma
3 büyük soğan
1 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı çamfıstığı
2 çay kaşığı karabiber
1 tutam tuz
Çörekotu

Geniş bir tepsinin içine su konulduktan sonra, ortası açılır ve buraya 2 yumurta sarısı, sadeyağ, margarin, tuz ve su konularak una yedirilerek yoğurulur. Yapılan hamur yumruklanır ve avuç içine alınarak francala şekli verilir. Sonra bir bıçak ile 8 eşit parçaya kesilir. Her parça ufak toplar halinde alınıp, yassılaştırılır, Sonra bunlar İçi hafifçe unlanmış tepsiye sıralanır ve üzerlerine ıslakça bir bez örtülerek yarım saat bekletilir. Daha sonra üzerine çörek otu serpilir ve 200 derece ısıtılmış fırında poğaçaların üstü kızarana kadar pişirilir.

ML® Ayvalı Poğaça için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:30631 • adı:Kıymalı Poğaça • gönderen:johnsons_baby • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:54