KIYMALI POĞAÇA

İç Malzemeleri:
250 gr. kıyma
4 adet orta boy soğan
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
yarım çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 domates
2 biber
isteğe göre tuz
Hamur Malzemesi:
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
3 su bardağı un
1 çay bardağı ayçiçek yağı

Önce kıyma kavrulur. sonra soğan yemek soğanı gibi doğranıp kavrularak, önceden kavrulmuş kıymaya eklenir. Bu malzemeye tuz, karabiber, kırmızı pul biber ve salça eklenir.
Hamur için ilk önce 1 bardak ılıtılmış suya maya, tuz şeker konulur ve eritilir. Daha sonra bir kaba un konulur ve bu maya una ilave edilir, yağ konulur ve yumurtanın sarısı ayrılarak akı da bu malzemeye konularak hamur haline getirilir.
Hamurdan bir ceviz büyüklüğünde hamur koparılır yarım santim kalınlığında küçük bir pide şeklinde açılır ve ortasına iç malzeme konulur ve yanlar hafifçe kabartılır. Bu şekilde tüm hamur malzemesi yapılarak yağlanmış tepsiye sıralanır. Üzerlerine domatesler ince kesilerek biberlerle birlikte süs ve tat katması amacıyla konulur. Son olarak 200 derece ısıtılmış turbo fırında hamurların üstü kızarana kadar pişirilir.

ML® Kıymalı Bardak Çöreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:5041 • adı:Kıymalı Poğaça • gönderen:Mubi • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:31