KIYMALI POĞAÇA

2 adet yumurta
2 çorba kaşığı kaymak
1 çorba kaşığı yoğurt
120 gram tereyağı
2.5 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı şeker
Tuz
İçi için:
300 gram kıyma
1 adet soğan
Maydanoz
100 gram kaşar peynir rendesi
Tuz, karabiber

Hamuru için gereken malzemelerden bir yumurtanın sarısını ayırıp kalanını bir kabın içine alın ve hızlıca yoğurun. Dinlendirmeye gerek yok, hemen unlanmış tezgâhta açıp yuvarlaklar halinde kesin. İçi için rendelenmiş soğanın içine kıymayı ekleyip karıştırın. 5 dakika pişip ocaktan alın. İçine rendelenmiş peynir ekleyip karıştırın. Tuz ve karabiberini de ekleyip karıştırın. Bu iç harcı ortalarına paylaştırın, kapatıp tepsiye dizin. Yumurta sarısı sürüp tepsiyi 180 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Çıkınca çayın yanında sıcak olarak ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:95636 • adı:Kıymalı Poğaça • gönderen:dipnot • indirme tarihi:10.05.2024 - 11:22