HAŞLAMA POĞAÇA

4 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı

Un tezgaha bırakılır ve havuz gibi açılır. Ortasına yumurtalar kırılır ve tuz eklenir. Kıvam alana kadar yoğrulur. Sonra yarım yumurta kadar parçalar alınır, merdaneyle açılır. Kenarına ezilmiş beyaz peynir konur kapatılır ve bastırılır. Tencereye bol miktarda su konur, biraz tuz atılır, kaynamaya başlayınca hazırlanan poğaçalar atılır. Yüzeye çıkana kadar pişirilir. Kevgirle alınır, servis tabağına konur. Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:126733 • adı:Haşlama Poğaça • gönderen:Kuş Gözü • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:30