HAVUÇLU POĞAÇA

MALZEMELER 4 Kişilik
Yarım kg un
2 çorbakaşığı zeytinyağı
1 yumurtanın sarısı
30 gr toz maya
200 gr havuç
süt
tuz

HAZIRLANIŞI
1/4 litre ılık suda mayayı ılıtın. Sonra bir tutam tuz, un ve iki çorbakaşığı zeytinyağıyla yumuşak bir hamur hazırlayın.
Rendelediğiniz havucu bu hamura katıp minik toplar oluşturun. Ve bu topları unlu bir kaba dizin. Hamuru filmle kapladıktan sonra ılık bir yerde bir saat kadar mayalanmaya bırakın. Kendi hacminin iki misli oluncaya dek bekleyin. Hamurdan yeniden minik toplar yapın. Zeytinyağıyla yağladığınız bir tavada bir saat kadar yeniden mayalanmaya bırakın. Daha sonra üstlerine biraz sütle birlikte çırpılmış yumurta sarılarını iyice yedirerek sürün. Poğaçaları, önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında yirmi dakika kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:2210 • adı:HAVUÇLU POĞAÇA • gönderen:DeliKız • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:56