KAŞARLI PATATESLİ POĞAÇA

1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı yoğurt suyu (veya normal su)
1 adet yumurta
1 paket kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
alabildiği kadar un
içi için;
3 adet orta boy üstü haşlanmış patates
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
2 çorba kaşığı beyaz peynir
tuz
karabiber
üzeri için;
çörekotu

Karıştırma kabına sıvı yağı, yoğurdu, yumurtanın akını, kuru mayayı, tuzu, yoğurt suyunu, yoksa ılık suyu koyup, çırpma teliyle karıştırıyoruz. Peşinden un ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlıyoruz. 2 dk. kadar yoğurup, üzerine nemli bir bez örterek dinlendiriyoruz. Önceden haşlanmış, soğumuş patateslerin kabuklarını soyup rendeliyoruz. Üzerine rende kaşar, rende beyaz peynir, tuz, karabiber ilave edip, karıştırıp, hazır hale getiriyoruz. Cevizden büyük parçalara böldüğümüz bezeleri, yuvarlayıp çay tabağı büyüklüğünde elimizle açıp, içlerine hazırladığımız patatesli harçtan koyup, hamurun uçlarını birleştirip, yuvarlıyoruz. Yağlanmış fırın tepsisine birleştirdiğimiz yerler alta gelecek şekilde diziyoruz. Ayırdığımız yumurta sarısına 2 kaşık yağ koyup, karıştırıp fırça ile poğaçaların üzerine sürüp, en son çörekotu serpip, 10 dk. ılık ortamda mayalandıktan sonra önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20-25 dk. pişiriyoruz.

ML® Kaşarlı Lokum için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:45837 • adı:KAŞARLI PATATESLİ POĞAÇA • gönderen:Sezen • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:49