KAYMAKLI POĞAÇA

300 gram kaymak
1 adet yumurta akı
1 çay bardağı sıvı yağı
2 çorba kaşığı tereyağ
2 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
20 gram yaşmaya
3- 4 subardağı kadar un
3 çorba kaşığı süt
İçi için:
50 gram taze kaşar peyniri
10 -15 adet çekirdeksiz siyah zeytin
1 adet domates
Üzeri için:
Yumurta sarısı

Yaşmayayı, sütü, şekeri, tuzu ve bir miktar unu bir kaba koyup sulu bir karışım elde edin ve 4 dakika bekletin. Üzerine kaymak, sıvı yağ, tereyağı ve yumurta akını ilave edin. Yavaşça unu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru da 20 dakika kadar dinlendirin. Hamurdan küçük parçalar kopartıp elinizle inceltin ve içine rendelenmiş kaşar peyniri koyup kapatın. Tepsiye dizip hamurdan kulaklar yapın. Üzerine zeytinden gözler yapın. Domateslerden de burun. Ya da sadece poğaça şekli verip tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısını sürüp 200 derecedeki fırında 35-40 dakika kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:72280 • adı:Kaymaklı Poğaça • gönderen:huri cihan • indirme tarihi:07.05.2024 - 18:44