KIYMALI POĞAÇA

50 gr margarin
1 su bardağı su
1 su bardak ayçiçek yağ
1 çay kaşığı tuz
İç malzemesi:
Kıyma
Maydanoz

İç malzemesi haricindeki malzemeyi, bir kap içinde eritip, elinizin dayanacağı kadar soğuttuktan sonra, içine un ilave edip, kulak memesi sertliğinde, ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edin. Küçük parçalara ayrıp, her bir parçayı avucunuzun içinde yassıltın, hazırladığınız kıymalı içten koyup kapatın, tepsiye dizin. Üstlerine yumurta sarısı sürün, (arzu ederseniz üzerine kaşar rendesi de serpebilirsiniz) ve pişirin.

ML® Poğaça için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:2459 • adı:Kıymalı Poğaça • gönderen:zumZUM • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:26