KIYMALI POĞAÇA

Hamuru:
500 gr (4 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
500 gr tereyağı ya da margarin
250 gr (1+1/4 su bardağı) soğuk su
Harcı:
300 gr kuzu kıyması (yağsız)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
2 büyük soğan (ince doğranmış)
2 yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
2 yumurta (çırpılmış)

Un ve tuzu büyük bir kaseye eleyiniz. Tereyağdan 125 gr'lık bir parça keserek, unun içine koyunuz. Tereyağ ve unu parmak uçlarınızla ufalayıp, arasıra su katarak sert bir hamur elde ediniz. Hamuru yoğurup, biçim verilebilir bir hale getirdikten sonra, yuvarlayarak bir yağlı kağıda sarınız. 15 dakika buzdolabında dinlendiriniz.
Kalan 375 gr tereyağı iki yağlı kağıdın arasına koyup, 2 cm kalınlığına inene kadar döverek, ince uzun bir biçim veriniz.
Hamuru buzdolabından alıp, hafifçe unlanmış bir tezgahta 0,5 cm kalınlığında, dikdörtgen biçiminde açınız. İncelttiğiniz tereyağı açtığınız hamurun ortasına yerleştirip, hamuru üstüne katlayınız. Hamuru buzdolabında 10 dakika daha dinlendiriniz.
Hamuru buzdolabından alıp, tersine çevirerek tezgaha koyunuz. Merdaneyi sürekli ileriye iterek dikdörtgen biçiminde açınız. Dikdörtgeni üçe katlayıp, açık tarafını kendinize çevirdikten sonra, yeniden açınız. Hamuru yeniden 15 dakika buzdolabında dinlendiriniz. Aynı işlemi 2 kez daha tekrarlayınız. Hamuru buzdolabından alıp, 25-30 eşit parçaya ayırarak, her parçayı fincan tabağı biçiminde açınız.
Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220° C) getirip, ısıtınız.
Harcı hazırlamak için, büyükçe bir tencerede tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ eriyince soğanları ekleyip 4-5 dakika, karıştırarak kavurunuz. Soğanlar pembeleşince kıymayı, tuzu ve biberi ekleyip, arasıra karıştırarak 10 dakika pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp, yumurta sarılarını ve maydanozu katarak bir kez karıştırınız.
Hazırladığınız bu harcı bir kaşıkla, açtığınız poğaçaların bir tarafına eşit miktarlarda koyup, öteki taraflarını harçlı kısmını üstüne kapayınız.
Fırın tepsilerinizi hafifçe yağlayınız. Poğaçaları tepsilere dizip, üstlerine bir fırçayla çırpılmış yumurtadan sürünüz. Tepsileri fırına sürüp, poğaçaları 20-25 dakika, renkleri altın sarısı olana kadar pişiriniz. Tepsileri fırından çıkarıp, poğaçalar hafifçe soğuyunca bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.

Not: Hamurun hazırlanmasında tereyağı yerine margarin kullanılması, sonucu büyük ölçüde etkilemez. Ancak, tereyağı kullanıldığında tuzsuz olanını tercih etmek gerekir. Tereyağı da, un da en iyi cinsten (böreklik ya da baklavalık) olmalıdır. Gene de, ülkemizde unların değişik kalitelerde olduğunu gözönünde bulundurarak, su miktarında küçük değişiklikler yapabilirsiniz. Hamurda esas olan, yumuşak ama yapışkan olmayan bir hamur elde etmektir. Harcınız artacak olursa, küçük bir kaseye koyup, buzdolabında uzun süre saklayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:63830 • adı:Kıymalı Poğaça • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:04.05.2024 - 15:52