KIYMALI VE PATLICANLI POĞAÇALAR

Malzeme:
2 su bardağı süt
1 paket yaş maya
1 su bardağı Bizim Mutfak Mısırözü Yağı
1 su bardağı yoğurt
100 gr Bizim Mutfak Margarin
100 gr Teremyağ
2 adet yumurta
1,5 tatlı kaşığı Tuz
6 su bardağı Bizim Mutfak Un
Üzeri için :
2 adet yumurta
Susam, çörekotu
İç Malzeme için :
350 gr kıyma
1 adet soğan
Yarım demet maydonoz
1 yemek kaşığı Bizim Mutfak Mısırözü Yağı
1 tatlı kaşığı Tuz
1 çay kaşığı Karabiber
2 adet patlıcan
2 adet domates
1 adet soğan
3-4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı Tuz
1 tatlı kaşığı Pulbiber
1 çay kaşığı Karabiber
2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mısırözü Yağı

Bir su bardağı sütün içinde mayayı eritin. Un hariç kalan tüm malzemeyi maya ile birlikte hamur yoğurma kabına aktarın ve parmak uçlarınızla iyice karıştırın. Unu eleyip azar azar ilave edin ve yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurup nemli bir bezle örterek yarım saat dinlendirin. Patlıcanlı dolgu malzemesi için patlıcanları ve domatesleri küp şeklinde kesin. Soğan ve sarımsakları zar şeklinde doğrayın. Sıvıyağı tavaya aktarın, soğan ve sarımsaklar pembeleşene kadar kavurun. Patlıcan ve domatesleri ilave ettikten sonra baharatını ekleyip kısık ateşte 10 dakika pişirin. Kıymalı dolgu malzemesi için ise soğanı küp şeklinde doğrayın ve sıvıyağı tavaya aktarıp soğanlar pembeleşene kadar kavurun. Kıymayı ilave edip rengi dönene kadar karıştırın. Ocaktan almadan önce kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ilave edip birkaç dakika karıştırın. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzla bastırarak açın. Ortalarına kıymalı veya patlıcanlı harcı paylaştırıp üzerini kapatın. Hazırladığınız poğaçaları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam ve çörekotu ile süsleyin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında altı ve üstü kızarıncaya dek pişirin.

ML® Patlıcanlı Poğaça için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:49553 • adı:Kıymalı ve Patlıcanlı Poğaçalar • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:25.04.2024 - 09:26