KURU ÜZÜMLÜ POĞAÇA

1 paket Pakmaya Yaş Maya
1 su bardağı ılık süt (200 ml)
1 çorba kaşığı toz şeker
3 su bardağı un (360 gr)
1 çay kaşığı tuz
½ su bardağı sıvı yağ (100 ml)
1 çorba kaşığı tahin
1 kahve fincanı kuru üzüm
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Pakmaya Yaş Maya?yı ılık sütün içinde şekerle birlikte eritin.
Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Tuzu ekleyip harmanladıktan sonra ortasını havuz gibi açın.
Şekerli maya karışımını, sıvı yağı ve tahini ilave edin.
Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Gerekirse birkaç kaşık un ilave edin.
Hamurun üzerini bir bezle örtün. Oda ısısında 1 saat dinlendirin. Daha sonra hamura kuru üzüm ekleyip tekrar yoğurun.
Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Hamur parçalarını, avucunuzun içinde yuvarlayıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Bu şekilde yarım saat daha dinlendirin.
Hamurları dinlendirdikten sonra üzerlerine fırça yardımıyla yumurta sarısı-pudra şekeri karışımından sürün.
Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:121425 • adı:Kuru Üzümlü Poğaça • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:01