LOR PEYNİRLİ POĞAÇA

1 yumurta
10 gram yaş maya
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz, mahlep
1 çorba kaşığı şeker
2.5-3 su bardağı kepekli un
İçi için:
300 gram lor peyniri
Dereotu, yumurta akı

Yoğurma kabının içinde unu yerleştirip ortasını havuz gibi açın. İçine yaş mayayı ufalayıp üzerine ılık su, şeker, tuz ekleyip fazla unu bulaştırmadan karıştın ve 10 dakika bu şekilde bekletin. Daha sonra mahlep yumurta, sıvı yağ, yoğurt ve tereyağını ilave ederek yumuşak ve pürüzsüz bir hamur yapın. Bu hamurun üzerini kapatıp 20 dakika mayalanmaya bırakın. Kabaran hamurdan parçalar kopartın ve top haline getirin. Avuç içinde açıp oval şekil verin. İçi için lor ve yumurta akını, dereotunu karıştırıp içine paylaştırıp tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. 200 derecede 30 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkartıp ılık hale gelince çayın yanında servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:95811 • adı:Lor Peynirli Poğaça • gönderen:arzu kaynak • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:54