MAYALI POĞAÇA

Hamuru İçin:
5 bardak elenmiş un
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
1 bardak su
1 kibrit kutusu kadar yaş maya
2 yumurta
1 çorba kaşığı toz şeker
İçi İçin;
1 orta boy kuru soğan
400 gr. kıyma
2 çorba kaşığı tuzot
1 adet yumurta sarısı
1/3 paket margarin

Margarini eriterek doğranmış soğanı, kıymayı ve tuzotu katarak soteleyin. Unu çalışma tezgahının üzerine eleyip toplayın, ortasını açıp maya ve 4 kaşık ılık su ilave edip üzerini kapatın, 10 dakika beklettikten sonra, malzemeleri karıştırıp 10 dakika yoğurun. Pürüzsüz hamur kıvamına gelince, üzerine ıslak bez kapatıp 20 dakika dinlendirin. Hamuru tekrar yoğurup uzun rula yapın, ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp, çay tabağı büyüklüğğünde açın. Yarısına kıymalı karçtan koyun, boş tarafını üzerine kapatın. Tepsiye dizip 20 dakika dinlendirin. Yumurta sarılarını çırpıp, fırçayla üzerine sürün, üzerine çörekotu ve susam serpip önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.

ML® Mayalı Poğaça için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:724 • adı:Mayalı Poğaça • gönderen:Dilek • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:06