POĞAÇA

600 gram beyaz unu geniş hamur tahtasına yığarak ortasını açınız. Biraz tuz ve yeteri kadar su ile unu yuğurunuz. Yuğurmaya hamur göz göz olana dek devam ediniz. Sonra bu büyük hamuru 2 parçaya bölünüz. Birini iyice işledikten sonra bir parmak kalınlığında açınız, ortasına 300 gram tereyağını koyup diğer hamur parçasını da birinci hamur parçası gibi işleyiniz. Hamur tahtasında açınız. Sonra bu ikinci parçayı birinci parça üzerine kapayınız. Bu kez ikisini bir arada, 15 parmak çapı oluncaya dek açınız. Sonra yufkanın dört tarafını içine katlayıp, dörtgen şekle koyup tekrar merdane ile açınız. Hamurun üç yönünden birbiri üzerine katlayıp 10 dakika kadar bekletiniz. Bu kez yine hamuru açıp, yine 10 dakika bekletiniz. Birbiri peşi sıra iki kez daha bu biçimde açıp, yine katlayıp yine 10 dakika bekletiniz. Bir daha açıp katladıktan sonra toplayıp, eğer istenen sade poğaça ise yuvarlak açıp, yağlanmış saç tavaya koyup fırında nar gibi kızartmalıdır. Sonra fırından çıkarıp doğramalı, tabağa alıp sıcak sıcak yemelidir. Eğer iç istenirse ince rendelenmiş yağlı Edirne peyniri, kaşar peyniri, kaşkaval peyniri ya da soğan, fıstık ve kuş üzümlü kıymayı açılmış olan poğaçanın yarısına yayıp, diğer yarısını üzerine kapatınız. Tavaya koyarak yöntemince fırında kızartınız. Sofraya getirip sıcak sıcak yeyiniz.

ML® Mısır Unlu Poğaça için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:54061 • adı:POĞAÇA • gönderen:samanyolu • indirme tarihi:24.04.2024 - 14:18