



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

AYÇEKİRDEKLİ POĞAÇA

Hamuru için:

- 1 su bardağı ılık su
- 1 paket (41 gram) yaş maya
- Üç buçuk su bardağı un
- 1 çay bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı oda sıcaklığında tereyağı
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı tozşeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

İç harcı için:

- 4 çorba kaşığı ayıklanmış ayçekirdeği
- 200 gram beyaz peynir
- 1 çorba kaşığı doğranmış siyah zeytin
- 2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 adet kırmızı biber
- 8-10 dal kıyılmış maydanoz
- 10 dal kıyılmış dereotu, pulbiber

Üzerine:

- 2 çorba kaşığı ayıklanmış ayçekirdeği
- 1 adet yumurta sarısı
- 1'er çorba kaşığı çörekotu ve susam

Hamur için yaş mayayı suya koyup, 15 dakika bekletin. Unu yoğurma kabına alın ve ortasını havuz şeklinde açın. Mayalı su, süt, yumurta, tereyağı, sıvıyağ, yoğurt, tozşeker ve tuz koyup, tüm malzemeyi iyice yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 40 dakika dinlendirin. Oklava yardımıyla hamuru yarım cm kalınlığında açın. Genişçe bir su bardağının ağız kısmıyla yuvarlaklar kesip, çıkarın. Kalan fazla hamuru toparlayıp, tekrar açın ve yine yuvarlaklar çıkarın. İçi için ayçekirdeği, rendelenmiş beyaz peynir, siyah zeytin, kaşar peyniri, kıyılmış kırmızı biber, maydanoz, dereotu ve pulbiberi derin bir kabın içinde karıştırın. Kestiğiniz hamur parçalarının bir kenarına hazırladığınız harçtan 1 tatlı kaşığı koyun ve diğer ucu üzerine kapatıp, yarım ay şekli verin. Hamur ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin ve üzerine yumurta sarısı sürün. Ayçekirdeği, çörekotu ve susam serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30-35 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:140765 • adı:Ayçekirdekli Poğaç • gönderen:oluk • indirme tarihi:05.04.2025 - 06:09