AYRANLI POĞAÇA

3 Su Bardağı Un
1 Su Bardağı koyu ayran
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Adet Yumurta
2 Çay Kaşığı Karbonat
1 Tatlı Kaşığı Limon Suyu
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
1 Kase Ufalanmış Beyaz Peynir
1 Kase Rendelenmiş Kaşar
1/2 Demet Maydanoz
1/2 Demet Dereotu

Maydanoz ve dereotunu yıkayıp sirkeli suda bir süre beklettikten sonra incecik kıyalım. Tereyağını küçük bir tavada kısık ateşte eritip ılınmaya bırakalım. Yumurtanın akını sarısından ayıralım.
Unu hamur yoğurma kabına döküp ortasını açalım. Karbonat ve limon suyunu ekleyelim. Ayrı bir kapta ılınmış tereyağı, ayran, yumurta akı, pul biber, beyaz peynir, kaşar peynir, tuz, kıyılmış maydanoz ve dereotunu karıştırıp un dolu yoğurma kabına alalım. Karışımı kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edene yoğuralım. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarladıktan sonra yağlanmış fırın tepsisine sıralayalım. Üzerlerine yumurta sarısı sürelim ve kırmızı pul biber serpelim, önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 25 dakika pişirelim. Sıcak sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:112595 • adı:Ayranlı Poğaça • gönderen:banubanu • indirme tarihi:18.05.2024 - 06:27