BAL KABAĞI PÜRELİ CEVİZLİ TATLI POĞAÇA

Hamur Malzemeleri:
1 paket Pakmaya Mayalı Poğaça Harcı
500 g buğday unu
1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
150 gr tereyağı (oda ısısında yumuşamış)
150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)
150 ml ılık su (1,5 çay bardağı)
İç malzemesi:
400-500 gr bal kabağı
1 tatlı kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı toz şeker
100 gr ceviz içi
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı

Unu bir karıştırma kabına eleyin. Üzerine poğaça Harcı Paketi?nin tamamını ve şekeri döküp harmanlayın. Daha sonra oda ısısında yumuşamış tereyağını ve ılık sütü ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Azar azar ölçülü ılık suyu ilave edin. Hamuru yoğurdukça suyunu çekecektir. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika boyunca yoğurun.
Hamurun üzerini örtün. Ilık bir ortamda, hamurun hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkana dek, 30-45 dakika bekletin.
İç malzemesi için kabuğu soyulmuş ve küp küp doğranmış bal kabağını tencereye aktarın. Üzerine şekeri ve 1 kahve fincanı suyu ilave edin. Bal kabakları yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan alın, içine tarçını ilave edip püre haline getirin. En son iri çekilmiş ceviz içlerini ilave edin, tekrar karıştırın. İç malzemeniz hazırdır.
Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra 8-10 eşit beze hazırlayın. Her bezeyi un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Merdane yardımı ile dikdörtgen bir hamur açın. Hamurun kenarında iki parmak genişliği kadar kaplayacak şekilde iç malzemeden yayın. Kalan büyük hamur parçasını da en fazla bir parmak genişliğinde uzun şeritler olacak şekilde kesikler oluşturun fakat harcı yaydığınız bölümü de kesmemeye özen gösterin. Yani klasik tarak biçiminde bir hamur elde edeceksiniz. İç malzemeyi yaydığınız kısımdan itibaren dikkatlice şeritlerin bitimine doğru yuvarlayın ve bütün bir baton şekline getirin. Şimdi bu batonu da kendi ekseninde çevirerek iki ucun birbirine yapışmasını sağlayın. Yani simit şekline getirin. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın.
Tüm hamurları aynı şekilde tamamlayınca hamurların üzerlerini tekrar örtün ve yarım saat daha ikinci kez mayalanmaya bırakın.
Dinlendirdiğiniz poğaça hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 30 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:143269 • adı:Bal Kabağı Püreli Cevizli Tatlı Poğaça • gönderen:Bayramoğlu • indirme tarihi:20.05.2024 - 14:30