



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU POĞAÇA

MALZEMELER

1 su bardağı yoğurt
Kibrit kutusu büyüklüğünde yas maya
1,5 su bardağı yağ (yarısı sıvı yarısı margarin)
1 adet yumurta (aki hamura, sarısı üzerine)
Yeteri kadar tuz
Aldığı kadar un
İç için :
300 gr kıyma
1 adet soğan
Yarım su bardağı ince bulgur
Yarım su bardağı ceviz içi
Yarım demet maydanoz
Yeteri kadar tuz, karabiber, kırmızı biber

YAPILIŞ TARİFİ

İçin hazırlanışı :

Kıymayı soğanla kavurun. İçine suda beklettığınız bulguru, ince kıyılmış maydanozu, tuzu, karabiberi ve kırmızı biberi ekleyin. 2-3 kere ateste beraber karıştırın. Atesten alın, içine irice kıyılmış ceviz içi ekleyin.

Hamurun hazırlanışı:

Derince bir kaba maya ve yoğurt koyup iyice ezin. Tuz, yumurta aki, yağ koyup iyice karıştırın. Alabildiği kadar unla yumusakça bir hamur yapın.

Üzerini örtüp kabarcıncaya kadar mayalandırın. Mayalandıktan sonra ceviz büyüklüğünde parçalar ayırın.

Ayırdığınız her parçayı avuç içinde biraz açın. Hazırladığınız bulgurlu kıymalı içi koyup kapatın. Yuvarladıktan sonra tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün.

Üzerine hashas tohumu veya susam serpip önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında pisirin.