



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU VE KIYMALI POĞAÇA

<https://www.elele.com.tr>

1 su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı yaş maya
1 su bardağı Ayçiçek yağı
10 g tereyağı
1 yumurta
1 tutam tuz
2.5-3 su bardağı un
Harç için:
300 g kıyma
1 soğan
Yarım su bardağı ince bulgur
Yarım su bardağı ceviz içi
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber
Üzeri için:
Haşhaş tohumu
1 yumurtanın sarısı

Derin bir kaptan yoğurt ile mayayı karıştırın. Tuz, yumurta akı ve yağları ilave edip iyice karıştırın. Unu ekleyip kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini örtüp kabarcıncaya kadar mayalandırın. Kıymayı yemeklik doğradığınız soğanla birlikte kavurun. Bulguru bir kaseye alın. 1 su bardağı sıcak su ekleyip üzerini kapatarak 15 dakika bekletin. Bulgura, ince kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve kırmızı pul biberi ekleyin. 2-3 dakika hepsini karıştırarak kavurup ocaktan alın ve iri kıyılmış ceviz içini ekleyin. Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Her parçayı avuç içinde açın. Hazırladığınız bulgurlu kıymalı harçtan paylaştırıp kapatın. Yuvarlayıp yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerine yumurtanın sarısını sürüp, haşhaş tohumu serpin. Üzerlerine bıçağın tersi ile çizgiler yapın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin. Ilık servis yapın.



