



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TAHİNLİ ÖRGÜ POĞAÇA

Hamur Malzemeleri:

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı

500 g buğday unu

1-2 çay kaşığı tuz

200 g tereyağı (oda ısısında yumuşamış)

150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)

100-200 ml ılık su (1-2 çay bardağı)

İç malzemesi:

Yarım su bardağı tahin

1 su bardağı ceviz içi

5 yemek kaşığı toz şeker

Üzeri için:

1 yumurtanın sarısı

1 yemek kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Bir karıştırma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı paketinin tamamını ve tuzu 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.

Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra ikiye bölün. Her iki hamuru ayrı ayrı un serpilmiş tezgahın üzerinde, merdane yardımıyla, dikdörtgen hamurlar açın.

Açtığınız ilk hamurun üzerine önce fırça yardımıyla tahin sürün, sonra iri çekilmiş ceviz içi serpin. En son toz şeker serpin.

Açtığınız ikinci hamuru malzemenin üzerini tamamen kapatacak şekilde, yani birebir kapatın. Bir bıçak yardımıyla 3 parmak genişliğinde, şerit hamurlar kesin. Her şeridin ortasında bir kesik açın. Bir ucunu kesiğin içinden dışına doğru çevirin. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın.

Hazırladığınız örgü hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Oda ısısında, 15 dakika daha mayalandırın.

Dinlendirdiğiniz poğaç hamurlarının kenarlarına yumurta sarısı ve pudra şekeri karışımından sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece ayarlı fırında, 20-30 dakika pişirin.



