



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK POĞAÇA

Hamuru İçin:

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı

500 g buğday unu

150 ml sıvı yağ

150 ml ılık süt

100-200 ml ılık su

1 tatlı kaşığı tuz

İç Harcı İçin:

2 yemek kaşığı salça

1 avuç ceviz içi

Kenarları İçin:

150 g rendelenmiş taze kaşar peyniri

10 dilim salam

1 küçük kase dilimlenmiş yeşil zeytin

Üzeri İçin:

1 yumurtanın sarısı

1 küçük kase ince kıyılmış maydanoz

Hamur yoğurma kabına elenmiş unu aktarın. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp karıştırın.

Daha sonra yağı ve ılık sütü ekleyip yoğurarak ölçülü ılık suyu azar azar ilave edin. Pürüzsüz ve hafif ele yapışan bir hamur elde edinceye kadar, yaklaşık 10 dakika yoğurun. Hamurun üzerini örtün ve ılık bir yerde, hamur hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkıncaya kadar 35-40 dakika bekletin.

Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle açın. İçine salça sürün, ceviz içi serpin.

Hamuru kapatın. Yuvarlakların arasına kaşar peynir, salam ve zeytin yerleştirip çiçek ekmek olacak şekilde yuvarlak bir kalıba yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürün.

180 derecede ısıtılmış fırında 20-30 dakika pişirin. Fırından alın ve üzerine maydanoz serpin.

