DEREOTLU POĞAÇA

3,5 su bardağı un
2 yumurta
20 gram yaş maya
1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kabartma yozu
1 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
Yapım demet dereotu
100 gram beyaz peynir

Unu derin bir kabın içine dökün. Ortasını açıp içine ılık sütün yarısını, yaş mayayı ekleyin. Bu şekilde 5 dakika bekletip mayanın erimesi ve karışmasını sağlayın. Daha sonra içine bir yumurtanın sarısını bırakarak diğer yumurtaları ve tereyağını ekleyip yoğurmaya başlayın. Kıyılmış dereotu, rendelenmiş beyaz peyniri, kabartma tozunu, şekeri ve tuzu da ekleyip iyice yoğurun. Yumuşak bir hamur olmalı ve bu hamuru fazla mayalanmadan şekil vermelisiniz. Daha sonra tepsiye dizip 15 dakika tepsi mayasının gelmesini bekleyin. Fırına vermeden önce üzerine yumurta sarısı ve ayıklanmış ay çekirdeklerini yerleştirin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Sıcak olarak ikram edin.

Not: İçinde ham kabartma tozu var hem de maya. Biri kabarması için diğeri de gevrek olması içindir. Hamuru çok mayalanmaya bırakırsanız pişince de sert olur.

Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 04.04.2022

© lezzetler.com tarif no:83185 • adı:Dereotlu Poğaça • gönderen:kutsal yol • indirme tarihi:19.04.2024 - 19:19