



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ KIYMALI POĞAÇA

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

Dolgu:

- 1 adet kuru soğan (orta boy)
- 3 - 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 100 g az yağlı kıyma
- 1 - 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet domates
- 1 çay bardağı ince doğranmış maydanoz

Hamur:

- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya
- 0,5 çay bardağı ılık süt
- 3,5 - 4 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 100 g oda sıcaklığında tereyağı
- 1 yumurta akı
- 1 su bardağı ılık süt

Üzeri için:

- 1 yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı süt

Domates ve soğanı küçük küpler şeklinde doğrayın. Sıvı yağı tavaya alın ve soğanlar hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Kıymayı ilave edin ve orta ateşte sürekli karıştırarak kavurun. Kıyma tane tane olunca üzerine tuz ve karabiberi ekleyin, kısa bir süre daha kavurun. Domatesleri ekleyin ve iyice karıştırın. Domatesler suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alın, ince doğranmış maydanozları ekleyin ve karıştırın. Kapak ile üzerini kapatın ve soğumaya bırakın.

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık sütü ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Tuz, toz şeker, tereyağı, yumurta akı ve ılık sütü ekleyip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Süre sonunda hamuru rulo haline getirin ve 10 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı hafif unlanmış tezgahta merdane ile 14 cm çapında açın. Açtığınız hamurun yarısından başlayarak bıçak yardımı ile hamuru şeritler halinde kesin. Kesmediğiniz kenarına 1 yemek kaşığı kıymalı karışım koyun ve şeritlere doğru hamuru rulo şeklinde sarıp yarım ay şekli verin. Fırın tepsisine sıralayın. Yumurta sarısı ve sütü bir kaseye alıp çatal ile çırpın. Hamurların üzerine sürün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın ve sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169245 • adı:Domatesli Kıymalı Poğaç • gönderen:Gül • indirme tarihi:04.04.2025 - 13:58