



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKONOMİK POĞAÇA

Hamur Malzemeleri:

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı

500 g buğday unu (5 su bardağı)

1,5 çay kaşığı tuz

150 ml sıvı yağ (1,5 çay bardağı)

150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)

1-2 çay bardağı (100-200 ml) ılık su

İç malzemesi:

1 demet maydanoz

300 g lor peyniri

Üzeri için:

1 yumurtanın sarısı

1/2'er tatlı kaşığı çörekotu ve susam

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

Daha sonra sıvı yağı 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. İç malzemesi için maydanozu yıkayıp iyice kuruttuktan sonra ince ince kıyın ve peynirle birlikte karıştırın. İç malzemeniz hazırdır.

Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra 15-20 adet bezeye ayırın. Her bezeyi un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Çay tabağından biraz daha büyük olacak şekilde yuvarlak hamurla elde edin. Her hamurun yarısına iç malzemedan yerleştirin ve ikiye katlayıp klasik poğaç şekline tamamlayın. Uçlarının açılmaması için parmaklarınızla iyice bastırarak yapıştırın.

Poğaç hamurlarını yağlı kağıt üzerine yerleştirin. Hamurların üzerlerini tekrar örtün ve yarım saat daha ikinci kez mayalanmaya bırakın.

Dinlendirdiğiniz poğaç hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı sürün, isteğe göre susam ve çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin.

