



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİ MAYALI POĞAÇA

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

Hamur:

500 g un

1 poşet Dr. Oetker Ekşi Maya

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı toz şeker

1,5 su bardağı ılık süt

1 çay bardağı sıvı yağ

100 g yumuşak margarin

Dolgu:

1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine ekşi maya poşetini boşaltın. Tuz ve toz şekeri ekleyip kaşık ile karıştırın. Süt, sıvı yağ ve margarin illave edip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp mayalanması için yaklaşık 2,5 saat bekletin. Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun. Hamuru 18-20 eşit parçaya bölün. Her birini tezgahta eliniz ile biraz açın. Ortasına peynir koyup poğaçaya şeklinde kapatın ve fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 30 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Poğaçaları fırından çıkarıp 10 dakika bekletin. Servis tabağına alıp ılık veya soğuk olarak servis yapın.

