



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRENK ÜZÜMLÜ VE HAŞHAŞ EZMELİ TATLI POĞAÇA

- 1 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı
- 500 gr tam buğday unu
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
- 150 gr tereyağı (oda ısısında yumuşamış)
- 150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)
- 150 ml ılık su (1,5 çay bardağı)
- İç malzemesi:
- 1 çay bardağı haşhaş ezmesi
- 1 kahve fincanı sıvı yağ (haşhaş ezmesini inceltmek için)
- 1 çay bardağı ince çekilmiş ceviz içi
- 1-2 dal frenk üzümü (veya taze yaban mersini de olur)

Unu bir karıştırma kabına eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı paketinin tamamını, tarçını ve şekeri döküp harmanlayın.

Daha sonra oda ısısında yumuşamış tereyağını 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 haşhaş ezmesini ve sıvı yağı bir kasede karıştırın.

Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra dört eşit parçaya ayırın. Her hamur parçasından tam buğday unu serpilmiş tezgahın üzerinde merdane yardımı ile yuvarlak bir hamur açın.

Açtığınız hamurun üzerine sıvı yağ ile incelttiğiniz haşhaş ezmesinden sürün, ince çekilmiş ceviz içini serpin. En son tane tane frenk üzümünün hamura batırın ki rulo yaparken üzümler dağılmasın. Rulo şeklinde sarıp yarım parmak uzunluğunda kesin. Yağlanmış küçük veya istediğiniz boyuttaki kek kalıplarına yan yana yerleştirin.

Kalıbın içindeki hamurları bu şekilde, oda ısısında yarım saat daha dinlendirin.

İkinci kez dinlendirdiğiniz tatlı hamurları önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 30 dakika pişirin.

