GAZOZLU POĞAÇA

250 gr margarin
42 gr pakmaya yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
220 gr gazoz (1 su bardağı)
1 kg un
1 adet yumurtası
1/2 çay bardağı yağ
1 tutam çörekotu
2 dal maydanoz
200 gr peynir

Un şeker pakmaya oda sıcaklığında gazoz ilave edilir, hamur istenilen kıvamında olana kadar yoğurulur 20 dk dinlenilir.
Içi için yumurta sarısı, sıvıyağ, çörekotu, 2 dal maydanoz, beyaz peynir ile harç yapılır.
Hamur 4 parcaya ayrılır, her parca merdaneyle açılır ve 8 parca ya bölünür, içine hazırlanan peynir karışımı konulur.
Rulo halinde sarılır, üzerine yumurta sarısı ve çörekotu serpilir, ılık bir yerde 15 dk dinlendirilir.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dk pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:138505 • adı:Gazozlu Poğaça • gönderen:yorgun çiftci • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:14