



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ ALMAN POĞAÇASI

Sahrap Soysal

- 1 su bardağı yoğurt
- 125 gr eritilip ılıtılmış bitkisel margarin
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 4 su bardağı un
- İçi için;
- 6 adet sos
- 1 adet küçük boy kuru soğan
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 5 çay kaşığı domates salçası (2 yemek kaşığı ketçap da kullanabilirsiniz)
- 2 çay kaşığı kuru kekik
- Üzeri için;
- 2 adet yumurtanın sarısı
- 2 yemek kaşığı susam

Yoğurt ve oda sıcaklığında bekleyen yumurtayı derin bir kaba koyun. Üzerine eritilip ılıtılmış margarin ekleyin. Tuz, kabartma tozunu ekleyin. Unu da azar azar katarak yoğurmaya başlayın. Yaklaşık 2-3 dakika, ele yapışmayan kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru toparlayın ve üzerine mutfak peçetesıyla örterek oda sıcaklığında 30 dakika bekletin, içini hazırlamak için; incecik doğranmış soğan ve sıvıyağı küçük bir tavaya koyun. Orta ısı ateşte, sürekli karıştırarak 2 dakika kadar kavurun, incecik halkalar halinde doğradığınız sosisleri ve salçayı ilave edip (ketçap da kullanabilirsiniz) 2-3 dakika daha kavurduktan sonra ocaktan alın ve soğumasını bekleyin. Dinlenen hamurdan pinpon topu büyüklüğünde parçalar koparıp parçaları avuçlarınız arasında çay tabağı büyüklüğünde açın. Hamurların ortalarına ikişer tatlı kaşığı kadar iç harcından koyup kenarlarını üzerine doğru toplayın. Yuvarlayıp fırın kağıdı serilmiş tepsiye aralıklı olarak yerleştirin. Üzerlerine fırçayla çırpılmış yumurta sarısı sürün. 5 dakika önceden ısıtıp 180 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırının orta rafında 25-30 dakika, üzerleri altın sarısı oluncaya kadar pişirip çıkarın. Sıcak ya da ılık olarak servise sunun.



