GLUTENSİZ PEYNİRLİ POĞAÇA

1 su bardağı ılık süt
1 paket kabartma tozu
1 yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
2,5 su bardağı glutensiz un
İçi için:
200 gram lor
3 dal maydanoz

Hamuru yoğurmak için öncelikle ılık sütün içinde kabartma tozunu beş dakika bekletin. Daha sonra üzerine yumurta, yoğurt, tuz ve un ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun. Glutensiz un bulamazsanız nişasta da kullanabilirsiniz. Ama maya kullanmanız doğru olmaz. Bu hamuru 10 dakika dinlendirip nişasta serpilmiş tezgâh üzerinde ince açın. Yuvarlak şekillerde kesin. Loru ve kıyılmış maydanozu istediğiniz baharatla karıştırıp hamurun ortasına yerleştirin. Hamuru katlayıp yarım ay ya da yuvarlak şekilde tepsiye dizin. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:113430 • adı:Glutensiz Peynirli Poğaça • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:08