



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLÜTENSİZ UNLU ATIŞTIRMALIK POĞAÇALAR

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaçacı Harcı
500 g buğday unu
150 ml zeytinyağı
150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)
100 ml ılık su (1 çay bardağı)
100 g ceviz içi
1,5 çay bardağı esmer toz şeker
Üzeri İçin:
1 yumurtanın sarısı
1 tatlı kaşığı susam

Bir karıştırma kabına glutensiz unu aktarın. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaçacı Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp harmanlayın. Daha sonra zeytinyağını ve esmer şekerle birlikte ısıtıldıktan sonra ılınmış 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. En son ceviz içini ekleyin. Tekrar yoğurun. Hamurun üzerini örtün. Ilık bir ortamda 30-45 dakika mayalanması için bekletin. Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Avucunuzun içinde yuvarladıktan sonra yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Hamurları bu şekilde, oda ısısında yarım saat daha ikinci kez mayalanmayı bırakın. Dinlendirdiğiniz poğaçacı hamurlarının üzerlerine önce yumurta sarısı sürün, sonra da susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 15 dakika pişirin.

