



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## GLUTENSİZ UNLU POĞAÇA

Hamuru için:

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı

500 g (5 su bardağı) glutensiz un

2 çay kaşığı tuz

150 ml zeytinyağı

150 ml (1,5 çay bardağı) ılık süt

100 ml (1 çay bardağı) ılık su

İç malzemesi:

200 g süzme peynir

50 g orta yağlı beyaz peynir

Yarım demet maydanoz

1 adet domates

50 g ceviz içi

Üzeri için:

1 yumurtanın sarısı

1 tatlı kaşığı susam

Bir karıştırma kabına glutensiz unu aktarın. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp harmanlayın.

Daha sonra zeytinyağını 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, 30-45 dakika mayalanması için bekletin.

İç malzemesi için peynirleri, suyu ve çekirdekleri temizlendikten sonra ince ince doğranmış domatesi, iri çekilmiş ceviz içini ve kıyılmış maydanozu bir kaptaki karıştırın.

Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra 15 adet bezeye ayırın. Her bezeyi elinizle bastırarak yuvarlak hamurlar açın. Hamurların kenarlarına iç malzemedan paylaşırın ve ikiye katlayın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Hamurları bu şekilde, oda ısısında yarım saat daha ikinci kez mayalanmayı bırakın.

Dinlendirdiğiniz poğaç hamurlarının üzerlerine önce yumurta sarısı sürün, sonra da susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin.

Hamuru için un yoğurma kabına alın. Tuzu ekleyip harmanlayın. Küp küp doğranmış soğuk tereyağını, sütü, yoğurdu, 1 tatlı kaşığı limon suyunda eritilmiş karbonatı ve sıvıyağını ekleyip yoğurun.



