HAFİF POĞAÇA

Refika Birgül

6 su bardağı Un
2 su bardağı Yoğurt
1 su bardağı Ayçiçek Yağı
2 paket Kabartma Tozu
1 çay kaşığı Mahlep
1 tatlı kaşığı Toz Şeker
Tuz
2/3 oranında Hamur
500 gr. Beyaz Peynir
2 çorba kaşığı Kuş Üzümü
4 dal Maydanozun Yaprakları
1 adet Yumurta Sarısı
1 adet Yumurta Beyazı

Tarife önce hamurunu yaparak başlayın. Bunun için 6 bardak un, 1 su bardağı ayçiçek yağı, 2 bardak yoğurdu karıştırma kabına alın. İçine biraz tuz ve 1 tatlı kaşığı toz şeker ilave edin. Son olarak da 1 çay kaşığı mahlep ve 2 paket kabartma tozu ekleyip tüm malzemeyi karıştırıp yoğurun. İyice yoğurmanız önemli, böylece hamur kıyır kıyır oluyor ve tam ideal poğaça hissini veriyor. Sadece poğaça yapmak isterseniz, aynı iç malzeme oranına bu hamur miktarının yarısını da hazırlayabilirsiniz. Poğaça için, peynirli bir harç en çok tercih edilenlerden. Ben de ufak dokunuşlarımla size bir peynirli iç tarifi vermek istiyorum. Siz kendi yaratıcılığınızı kullanarak farklı içler de yapabilirsiniz.2 çorba kaşığı kuş üzümünü sıcak suda bekleterek açılmasını sağlayın. 500 gr. beyaz peyniri çatalla ezin, 4 dal maydanozu da ince ince doğrayarak peynire ekleyin. Üzerine 1 adet yumurta beyazı ve süzülmüş kuş üzümlerini ilave ederek iyice karıştırın. Poğaça hamurunun 2/3 ünden ceviz büyülüğünde bezeler kopartın ve unlanmış tezgahta merdane ile yuvarlak açın. Kalanı ile de Tavuklu Kiş tarifini yapabilirsiniz. Açtığınız yuvarlakların ortasına 1-2 kaşık peynirli harçtan koyun ve yarım ay şeklinde kapatıp, parmaklarınızla bastırarak poğaça şekline getirin. Üzerine 1 yumurtanın sarısını sürün. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırının orta katında üzerleri kızarana kadar pişirin.