



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI POĞAÇA

Derya Sezgin

Hamuru İçin;

125 g oda sıcaklığında tereyağ

1 adet yumurta

1 çay bardağı ayçiçek yağı

1 çay bardağı ılık süt

1 çay bardağı ılık su

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

1 paket instant maya

Aldığı kadar un

İç Malzeme;

3 adet haşlanmış patates

1 su bardağı dolusu rendelenmiş kaşar peynir

1 çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı pulbiber

Üstü İçin;

2 yemek kaşığı pekmez

1 çay bardağı su

Mavi haşhaş

Hamur için derin bir kaseye toz maya ılık su,süt,tozşeker ve tuz alınıp karıştırılarak maya eritilir. Üstüne bir tepsi örtülüp 5 dakika bekletilir. Yumurta ve tereyağ eklenip iyice elle karıştırılır. Unu yavaşça eklenerek yumuşak fakat ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Hamurun üstü kapatılarak 1 saat bekletilir. Bu arada iç malzeme için patatesler haşlanıp çatalla iyice ezilir.İçine tuz ve pulbiber eklenir en son rendelenmiş kaşar peynir ilave edilip iyice karıştırılır. Bir kasede pekmez ve su karıştırılarak eritilir.

Mayalanan hamurdan parçalar alınıp elle açılır içine malzeme konulup kapatılarak yuvarlanır. Pekmezli suya batırılıp pişirme kağıdı serili tepsiye dizilir. Tüm hamur bitince üstlerine haşhaş serpilip bıçakla iki kenarlarına çizikler atılır. Tekrar 30 dakika bekletilir. Önceden ısıtılmış 240 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirilir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.08.2022

