



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI VE TARÇINLI TATLI POĞAÇA

Hamur Malzemeleri:

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı

500 g buğday unu

1 çay kaşığı tuz

200 g tereyağı (oda ısısında yumuşamış)

150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)

100-200 ml ılık su (1-2 çay bardağı)

İç malzemesi:

1 su bardağı haşhaş ezmesi

1 çay bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

Üzeri için:

1 yumurtanın sarısı

1 yemek kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

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

Daha sonra oda ısısında yumuşamış tereyağını 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.

Hamuru ikiye ayırıp üzerlerini örtün. Ilık bir ortamda, hamurun hacimleri yaklaşık 1,5-2 katına çıkana dek, 30 dakika bekletin.

Hamurları yeterince dinlendirdikten sonra ayrı ayrı, un serpilmiş tezgahın üzerinde, 1 cm'den biraz daha kalın olacak şekilde merdane yardımı ile açın. Üzerine haşhaş ezmesi sürün, şeker ile tarçın karışımından serpin.

Rulo şeklinde sarın. Rulonun her iki ucunu iki parmak genişliği kadar kesip bu parçaları kenarda bekletin.

Ruloyu bir tarafında 3 parmak boşluk bırakacak şekilde, yukarıdan aşağı doğru tek hamlede kesin. Kenarda beklettiğiniz bir adet küçük parçayı da aradaki boşluğa yerleştirin. Kıvrarak örgü şeklini oluşturun. Alt taraftaki boşluğa da aynı şekilde ayırdığınız parçayı yerleştirerek örgüyü bütünleştirin.

Kalan hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Hamurları ayrı ayrı yağlı kağıt serili fırın tepsilerine yerleştirin ve oda ısısında, yarım saat daha mayalandırın.

Dinlendirdiğiniz poğaç hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı ve pudra şekeri karışımından sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 30 dakika pişirin.



