



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR PUDİNG DOLGULU TATLI POĞAÇA

Hamur Malzemeleri:

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı

500 gr tam buğday unu

1 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri

150 gr tereyağı (oda ısısında yumuşamış)

150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)

150 ml ılık su (1,5 çay bardağı)

İç Malzemesi:

1 paket Pakmaya İncirli Puding

2 su bardağı süt

Üzeri İçin:

1 yemek Pakmaya Pudra Şekeri

1 yumurtanın sarısı

Unu bir karıştırma kabına eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı paketinin tamamını ve şekeri 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.

Hamurun üzerini örtün. Ilık bir ortamda, hamurun hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkana dek, 30-45 dakika bekletin.

Puding için Pakmaya İncirli Puding ile sütü bir tencereye alın. Karıştırın. Daha sonra orta ateşte, sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın, arada bir çırparak kabuk bağlamadan soğumasını sağlayın.

Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra 50 gr'lık parçalara ayırın. Her parçayı yağlanmış küçük kek kalıplarına kenarlarından hamur sarkacak şekilde yerleştirin. İçine hazırladığınız pudingden yarımşar yemek kaşığı kadarını paylaşın. Pudingin üzerini tamamen kapatacak şekilde, kenardaki hamurları üzerine doğru kapatın. Hamurları bu şekilde oda ısısında 15 dakika daha, ikinci kez mayalandırın.

İkinci kez dinlendirdiğiniz tatlı hamurların üzerine yumurta sarısı ve pudra şeker karışımından hazırladığınız sıvıdan sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkarın, henüz sıcakken üzerine bolca pudra şekeri serpin.



