



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI LOR PEYNİRLİ RULO POĞAÇA

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı  
500 gr buğday unu  
1,5 çay kaşığı tuz  
150 ml sıvı yağ  
150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)  
100 ml ılık su (1 çay bardağı)  
İç malzemesi:  
1 kg ıspanak  
300 gr lor peyniri  
100 gr orta yağlı beyaz peynir  
100 gr ceviz içi  
Üzeri için:  
1 yumurtanın sarısı  
1 yemek kaşığı mavi haşhaş

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

Daha sonra sıvı yağı 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.

İç malzemesi için ıspanakları iyice yıkayıp süzdükten sonra kurutun. İnce ince kıydıktan sonra 1 çay kaşığı tuz ekleyip ıspanakları iyice ovun. Rendelenmiş peyniri, irice doğranmış ceviz içini ve lor peynirini ekleyin. Tüm malzemeyi harmanlayın. İç malzemeniz hazırdır.

Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra iki ayrı bezeye ayırın. Her bezeyi birer yemek kaşığı un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Merdane yardımıyla 1-1,5 cm kalınlığında olacak şekilde yuvarlak bir hamur açın. Hamurdan 8 eşit üçgen parçalar elde edin. Her parçanın kenarına iç malzemeden yerleştirin ve fotoğrafta gördüğünüz gibi rulo şeklinde hamurlar elde edin.

Kalan hamurdan aynı şekilde poğaç hamurları hazırlayıp yağlı kağıt üzerine yerleştirin. Hamurların üzerlerini tekrar örtün ve yarım saat daha ikinci kez mayalanmaya bırakın.

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



