



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI VE PEYNİRLİ TADIMLIK POĞAÇALAR

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaçacı Harcı
500 gr buğday unu
2 çay kaşığı tuz
100 gr tereyağı (oda ısısında yumuşamış)
150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)
100 ml ılık su (1 çay bardağı)
5-6 yaprak ıspanak
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım çay kaşığı karabiber
200 gr süzme peynir
100 gr iri çekilmiş ceviz içi
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı

İspanakları yıkayıp süzdükten sonra irice doğrayıp mutfak robotuna aktarın. Yarım çay bardağı zeytinyağını ekleyip çok fazla püre haline getirmeden karıştırın. Bu işlemi derseniz ince ince kıyıp zeytinyağı ile birlikte bir kasede de karıştırabilirsiniz.

Unu bir karıştırma kabına eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaçacı Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp harmanlayın.

Daha sonra oda ısısında yumuşamış tereyağını, ıspanak püresini, karabiberi, çatala ezilmiş süzme peyniri, iri çekilmiş ceviz içini 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 dakika bekletin. Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra ceviz büyüklüğünde bezeler elde edin. Her hamuru avucunuzda yuvarlayıp yağlı kağıt serili fırın tepsinine aralıklı olarak dizin.

Tüm hamurları aynı şekilde tamamlayınca hamurların üzerlerini tekrar örtün ve yarım saat daha ikinci kez mayalanmaya bırakın.

Dinlendirdiğiniz poğaçacı hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 20 dakika pişirin.

