



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI VE PIRASALI POĞAÇA

150 ml sıvı yağ
100 ml ılık su (1 çay bardağı)
500 g buğday unu
150 ml ılık süt (1.5 çay bardağı)
1,5 çay kaşığı tuz
1 paket Pakmaya Mayalı Poğaçacı Harcı
İç malzemesi:
2 dal pırasa
1 demet ıspanak
Yarım çay kaşığı tuz
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay bardağı lor peyniri
Yarım çay kaşığı karabiber
Üzeri için:
1 yemek kaşığı susam
1 yumurtanın sarısı

Bir karıştırma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaçacı 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 ve pırasayı yıkayıp iyice kuruttuktan sonra ince ince kıyın ve sıvı yağda 10 dakika kavurun. Ocaktan alın. Lor peynirini, tuzu ve karabiberini ekleyip karıştırın. İç malzemeniz hazırdır.

Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra 15-20 adet bezeye ayırın. Her bezeyi biraz un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Çay tabağı büyüklüğünde yuvarlak hamurlar elde edin. Her hamurun ortasına oda ısısında soğuttuğunuz iç malzemeden paylaşın. Üzerine aynı büyüklükte ikinci hamuru yerleştirin. Kenarlarını da çatalın ucu ile tırtıklar oluşturarak iki hamurun birbirine iyice yapışmasını sağlayın.

Poğaçacı hamurlarını yağlı kağıt üzerine yerleştirin. Hamurların üzerlerini tekrar örtün ve yarım saat daha ikinci kez mayalanmaya bırakın.

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



