



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KAHVALTILIK MUFFİN POĞAÇA

Hamur Malzemeleri:

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaçā Harcı

500 g buğday unu

2-3 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:

150 g süzme peynir, çatalla ezilmiş

50 g lor peyniri

1-2 yemek kaşığı dilimlenmiş siyah zeytin

2 sivribiber, ince doğranmış

1 domates, küp doğranmış

Üzeri için:

1 yumurtanın sarısı

1 tatlı kaşığı kuru kekik

Bir karıştırma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaçā 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.

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

İç malzemesi için tüm malzemeyi bir kaptā harmanlayın. İç malzemeniz hazırdır.

Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra un serpilmiş tezgahın üzerinde, 1 cm kalınlığında açın. Su bardağı (ağız tarafını kullanarak) yardımı ile yuvarlak hamurlar kesin. Hamurlardan bir tanesini ısıya dayanıklı ve yağlanmış küçük kek kalıplarının içine yerleştirin. Kalıbın kenarlarını kaplayacak şekilde diğer üç adet yuvarlak hamuru elinizle bastırarak, fotoğraftaki gibi üst üste gelecek şekilde çanak formunu oluşturun. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın.

Çanak hamurların içini peynirli iç malzeme ile doldurun. Hazırladığınız çanak hamurları oda ısısında, 15 dakika daha mayalandırın.

Dinlendirdiğiniz poğaçā hamurlarının kenarlarına yumurta sarısı sürün, kuru kekik serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 20-30 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:138212 • adı:Kahvaltılık Muffin Poğaç • gönderen:olcayto • indirme tarihi:07.04.2025 - 23:35