



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KASIMPATI POĞAÇA

6 su bardağı un
1 yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1.5 yemek kaşığı kuru maya
1.5 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
Hamurun üzerine sürmek için:
2 yemek kaşığı tereyağı
İçi için:
350-400 gr kıyma
2 tane soğan
1/3 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Üzerine sürmek için:
1 su bardağı sıvı yağ

Hamur yoğuracağımız kabun içine 5.5 Su bardağı unu boşaltıp ortasını açın. Kuru mayayı eritip koyun. 1 yumurtayı kırın sütsüvı yağ tuz su bardağı şeker ve mayayı ilave edin. Hamurunuzu yoğurun. Üzerini örtüp mayalanmasını bekleyin. Bir saate yakın bekletin. Hamurunuz kabarmayı beklerken siz içini hazırlayın. Soğanları çok ince doğrayın. Karabiber tuz koyun. 1/3 Su bardağı su ilave edip karıştırın. Hamurunuzu merdane yarımı ile yarım santimden biraz daha ince olarak açın. Su bardağının ağı ile yuvarlak daireler kesin. Üzerine erittiğiniz tereyağını fırça ile sürün. Orta kısmına kıymalı harçtan koyun. Elinizle kenarlarını kapatıp yağlanmış tepsiye iki ucu öne gelecek şekilde dizin. Midye şeklini anımsatıyor. Resimlerde daha rahat görebilirsiniz. Orta boy borcamı doldurup bir avuç büyüklüğünde hamurumdan arttı. Tepsiyi hazırladıktan sonra kenara koyun 15 dakika dinlensin fırına vermeden önce. Mayalı hamur olduğı için kabarmaya biraz daha devam edecektir. Üzerine fırça ile yağ sürerek turbo fırının orta gözünde 170 derecede 10 dakika ısıtılmış fırına verin. Üzeri ve altı kızarıncaya kadar pişirin. Kontrollü pişirmenizi öneririm. Benim tepsimin üzeri daha çabuk kızardı. Altının biraz daha pişmesi gerekiyordu. Bir alt göze alıp en üst gözede boş bir tepsi koydum. Çok iyi geldi. Altı da çok güzel pişti böylece. 30-35 dakika arasında pişirildi.

