



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMER POĞAÇA

4-5 su bardağı beyaz un
1 su bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
1 su bardağı ılık süt
1 paket kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz şeker
Oda sıcaklığında beklemiş margarin ya da tereyağı

Derin bir kap içine; süt, şeker, kuru maya ve sıvı yağı koyun. İyice karıştırarak malzemeleri harmanlayın. Ardından yumurtayı sarısından ayırın ve yumurta akını ilave edin. Kalan yumurta sarısını son aşamada hamurun üzerine sürmek için ayırın.

Sonraki adım ise un ve tuz. Un ve tuzu malzemelerin içine ekleyerek yoğurma işlemine başlayın. Unu azar azar ilave etmeyi unutmayın. Hamuru kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Yaklaşık 40 dakika hamuru mayalanmaya bırakın.

Mayalanan hamur, hacminin iki katına kadar kabardığında küçük bezelere ayırın. Bu malzeme ile 16 adet beze çıkacaktır. İlk 8 beze küçük küçük açın ve her parçasının arasına tereyağı sürerek üst üste yerleştirin. Tereyağı önceden mutlaka eritilmelidir.

Diğer 8 beze için aynı işlemi tekrarlayın.

Elde ettiğiniz iki hamuru yaklaşık çay tepsi büyüklüğünde ayrı ayrı açın. Açarken çok fazla un kullanmamaya özen gösterin. Çok fazla un kullanmak, hamuru fazlasıyla sertleştirir.

Açtığınız hamurun üzerine kalan tereyağını sürün ve bıçakla 4 üçgen olacak şekilde kesme işlemi gerçekleştirin. Ardından o dört üçgeni tekrar 4 üçgene bölün. Açılan diğer hamuru da aynı şekilde kesin. Toplamda 16 parça üçgen elde etmiş olacaksınız.

Katmer poğaça tarifi sade olduğu için üçgenleri teker teker rulo halinde sarın. Poğaçaları yağlı kâğıt yerleştirdiğiniz tepsiye sıralayın.

Önceden ayırdığınız yumurta sarısını poğaçanın üzerine sürün. İsteğe bağlı olarak üzerine çörek otu serpiştirebilirsiniz.

Tepsinin üzerini temiz bir bez ile örtüp 15 dakika mayalanmasını bekleyin.

Önceden ısıttığınız 180 derecelik fırına tepsiyi yerleştirin. Her fırının pişirme süresi farklı olabilir. Bu nedenle fırınınızın pişirme süresini dikkate alın.

Poğaçalar kızardığında fırından çıkartın ve tepsinin üzerini nemli bir bez ile örtün.



