



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVURMALI PİDE POĞAÇA

Hamur Malzemeleri:

1/2 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı

500 g buğday unu (5 su bardağı)

2 çay kaşığı tuz

100 ml sıvı yağ (1 çay bardağı)

150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)

150 ml ılık su (1,5 çay bardağı)

Üzeri için:

300 g kavurma

4 dilim çedar peyniri (isteğe bağlı)

100 g rendelenmiş mozzarella peyniri (veya taze kaşar peyniri)

1 tatlı kaşığı çörekotu

2 yemek kaşığı hazır pesto sosu

Unu bir karıştırma kabına eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaç 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. Hamuru dört eşit parçaya ayırın.

Hamurların üzerini örtün. Ilık bir ortamda, hamurun hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkana dek, 20 dakika bekletin. Hamurları yeterince dinlendirdikten sonra teker teker un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Merdane yardımıyla inceltip yağlı kağıt serili fırın tepsisinin üzerine alın.

Hamurların üzerine önce pesto sos sürün. Sonra ufalanmış kavurma, rendelenmiş mozzarella peyniri, küçük küçük doğranmış çedar peyniri yerleştirin. En son çörek otu serpin.

Hamurları bu şekilde oda ısısında 15 dakika kadar dinlendirerek ikinci kez mayalanmaya bırakın.

Dinlendirdiğiniz pizza poğaç hamurlarını önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 15 dakika pişirin.

