KAYISILI POĞAÇA

Yarım su bardağı su
1 su bardağı süt
1 paket yaş maya
1 çorba kaşığı pudra şekeri
Yarım paket eritilmiş tereyağı
1 adet yumurta beyazı
1 tutam tuz
Yeteri kadar un
İçi için:
24 adet kuru kayısı
2 çorba kaşığı toz şeker
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

İlk işlem olarak kuru kayısılar ılık suya ıslatılır. Sonra hamurun yapımına geçilir. Şeker, su ve maya eritilir. Üzerine tereyağı, süt, yumurta beyazı, tuz ve yumuşak, ele yapışmayan hamur olana dek un eklenir, yoğrulur. Hamur 1 saat kadar dinlendirilir. Bu arada kayısılar sudan çıkarılır, süzülür. Kurulandıktan sonra toz şekerle karıştırılır. Hamur 24 eşit parçaya bölünür. Her parça çay tabağı kadar açılır. Ortasına şekerli bütün kayısı konur ve kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:34550 • adı:Kayısılı Poğaça • gönderen:vizyon • indirme tarihi:28.04.2024 - 00:09