



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEPEKLİ VE HUMUS DOLGULU POĞAÇA ÇÖREĞİ

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaçā Harcı  
500 gr kepekli un  
2 çay kaşığı tuz  
150 ml zeytinyağı  
100 ml ılık süt (1 çay bardağı)  
150 ml ılık su (1 çay bardağı)  
İç malzemesi:  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
2 yemek kaşığı labne (suyu süzölmüş)  
Yarım demet dereotu  
Bir iki tutam tuz  
Bir tutam kimyon  
Üzeri için:  
1 yumurtanın sarısı  
1 yemek kaşığı susam

Bir karıştırma kabına kepekli unu aktarın. Üzerine poğaçā Harcı Paketi'nin tamamını ve tuzu döküp harmanlayın.

Daha sonra zeytinyağını ve ılık sütü ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Azar azar ölçölü 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 iyice haşlanmış nohutların kabuğunu temizledikten sonra mutfak robotuna alın. İki tutam kadar tuzu ve kimyonu ekleyin. Püre haline gelene dek ezin. Humusu mutfak robotundan alıp labneyi ve kıyılmış dereotunu ilave edin. Kaşıkla karıştırın. Dilerseniz 1 diş havanda ezilmiş sarımsağı da ekleyebilirsiniz. İç malzemeniz hazırdır.

Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra 4 eşit beze hazırlayın. Her bezeyi 1 yemek kaşığı kadar kepekli un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Merdane yardımı ile ince bir yufka açın. Her açtığınız yufkayı da ortadan ikiye kesin. Hazırladığınız humusu ince bir tabaka halinde yufkanın üzerine yayın. Rulo şeklinde sarıp ısıya dayanıklı orta boy kabın içine fotoğrafta gördüğünüz gibi kendi spiral şeklinde sararak tamamlayın. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayabilirsiniz veya büyük bir tepsiye de hamurun tamamını aynı şekilde hazırlayabilirsiniz. Hamurların üzerlerini tekrar örtün ve yarım saat daha ikinci kez mayalanmaya bırakın. Dinlendirdiğiniz poğaçā hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı sürün, susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:138575 • adı:Kepekli ve Humus Dolgulu Poğaç Çöreği • gönderen:yaban • indirme tarihi:04.04.2025 - 01:25