



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI BULGURLU CEVİZLİ VE HAŞHAŞLI POĞAÇA

<https://www.sabah.com.tr>

Hamuru için:

125 gram oda sıcaklığında tereyağı

125 gram oda sıcaklığında margarin

1 kahve fincanı süt

2 adet yumurta

Yarım kahve fincanı toz haşhaş

1 çay kaşığı silme karbonat

1 'er çay kaşığı toz şeker ve tuz

Aldığı kadar un

İçi için:

Yarım kg kıyma

1 kahve fincanı ince bulgur

1 su bardağı dövülmüş ceviz

3 adet soğan

Yarım kahve fincanı mısır yağı

1 kahve fincanı su

Tuz

Karabiber

Üzerine:

1 adet yumurta sarısı

Öncelikle içi için kıyılmış soğanı mısır yağında hafifçe kavurun. Kıymayı ilave edin ve 1-2 dakika daha kavurun. Bulguru katın ve karıştırın. Suyu ekleyip kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Ceviz, tuz ve karabiber katıp, soğumaya bırakın. Hamur için yoğurma kabına tereyağı, margarin, süt, yumurta, haşhaş, karbonat, toz şeker ve tuzu alın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar un ekleyip, yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve buzdolabında yarım saat dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve çay tabağı büyüklüğünde açın. Bir ucuna kıymalı iç harçtan koyun ve diğer ucu üzerine kapatıp, yarım ay şekli verin. Hamur ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Poğaçaları fırın tepsisine aralıklarla dizin ve üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.



