



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI VE CEVİZLİ POĞAÇA

- 1 adet yumurta
- 4 su bardağı un
- Yarım paket yaş maya
- 1 çay bardağı süt
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 bardak su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- İç harcı için:
- 150 gram kıyma
- 3 adet soğan
- 1 kase ceviz içi
- 2 çorba kaşığı kuş üzümü
- 1 tutam maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta sarısı

Unu karıştırma kabının içine alın. Tuzunu serpip ortasını havuz gibi açın. İçine yaş mayayı koyup üzerine zeytinyağı ve sütü dökün. Üzerine oda sıcaklığında yumuşamış tereyağını ekleyip yumurta kırın. Az ılık su döküp mayayı elinizle erittikten sonra ortadaki sıvıları karıştırın. Hamuru kulak memesi kıvamına getirene kadar yoğurun.

İç harcı için, soğanları yemeklik doğrayın. Tavaya sıvı yağ döküp soğanları kavurun. Kıymayı ekleyerek kavurmaya devam edin. Kuş üzümü, tuz ve karabiberi ilave edin. Altını kapattıktan sonra maydanozu ve iri doğranmış cevizi ekleyip karıştırın.

Hamurdan bezeler koparın ve bu bezeleri yuvarlak şeklinde açın. Daha iyi şekil verebilmek için bardakla kenarlarını kesin. İçlerine kıymalı harcı koyun ve görseldeki gibi iki ucunu kapatın. ,

Hazırladığınız hamurları fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün, dilerseniz susam ya da çörekotu serpin ve tepside mayalanmaya bırakın.

Önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında pişirin.



