



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KURU POĞAÇA

Malzemesi:

6 kahve fincanı un
6 çorba kaşığı margarin
1 kahve fincanı su
2 adet yumurta sarısı
tuz

Kıyma içi:

150 gr. kıyma
3 büyük soğan,
1,5 çorba kaşığı margarin
tuz
karabiber

Hazırlanışı:

Bir kap içine unu eleyin. Ortasını havuz gibi açın. içine yumurta sarısı, margarin ve tuz katın. Azar azar bir kahve fincanı da soğuk su ilâve ederek hamur haline getirin ve yoğurun. Elde ettiğiniz bu hamurun üstüne iki elinizle basarak ovalayıp yuvarlamak suretiyle 30 santim kadar uzatın. Sonra bunu dokuz eşit parçaya kesin. Kestiğiniz parçaları top gibi yuvarlayarak, sonra da üstlerine bastırıp içi hafifçe unlanmış tepsiye dizin, üstüne nemli bir bez örtün ve yarım saat kadar dinlenmeye bırakın. Dinlenen hamur parçalarını hafifçe unlayarak yuvarlak şekle sokun. Hazırladığınız kıyma içini bunların üzerine bölerek hamurların bir uçlarını içlerin üstüne kapatarak diğer uçlarıyla birleştirip. İçlerin üstlerini hamurların diğer kısımlarıyla kapatın. Her İki uçların üstüne hafifçe bastırarak poğaçanın kenarlarını birbirine yapıştırın. Sonra bunları içi yağlanmış bir tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürerek orta hararettaki fırında yarım saat pişirin.

Kıymalı için hazırlanması: Bir kaba margarin koyarak hafifçe kızdırın: Soğanları ince ince doğrayarak bu yağda pembeleştirin. Kıymayı da ilâve edin. Kıyma suyunu salıp da tekrar çekinceye kadar kavurun. Tuz ve karabiber ilâve ederek ateşten alın.