



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KURU POĞAÇA

1/2 kilo un
10 gram maya
300 gram margarin
3 adet yumurta sarısı
1/3 su bardağı su (75 gram)
1/2 çorba kaşığı tuz
Kıymalı iç:
2 çorba kaşığı yağ
4 adet orta boy ince kıyılmış soğan
Az tuz
250 gram yağsız kıyma, (kuzu veya koyun)
Az karabiber
1 bağ ince kıyılmış maydanoz

- 1) Kıymalı içi için küçük bir tencereye yağı Koyup orta ateşte eritiniz ve soğanı ilave ederek kenarlarına bulaştırmadan karıştırarak 3-4 dakika kavurup soğanları öldürünüz.
- 2) Sonra kıyma ve tuzu ilâve edip, ağır ağır karıştırarak 10 dakika kavurup ateşten alınız.
- 3) Bir kaba boşaltıp, karabiberi ve maydanozu ilâve ediniz ve soğumaya bırakınız
- 4) Un ve yağı mermerin üzerine koyup yoğurmadan, iki ovucunuzun içinde iyice ovalayarak yağın, unun içinde küçük taneler halinde kaybolmasını sağlayınız ve sonra ortasını havuz gibi açınız.
- 5) Bir kaptaki su ile mayayı eritiniz. Yumurta ve tuzu da ilâve ettikten sonra hepsini unun ortasına dökünüz ve elinizle, yoğurmadan karıştırarak hamur haline getiriniz.
- 6) Hamuru toplayıp bir kaba koyup, üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örtüp 30 dakika dinlendiriniz. 30 dakika dinlendirdikten sonra elinizle yumurta büyüklüğünde yuvarlayınız.
- 7) Elinizle üzerine bastırarak yarım santim kalınlığında yuvarlak inceltiniz. Ortasına 1/2 tatlı kaşığı kıymalı içi koyup hamurun iki ucunu için üzerine birleştiriniz.
- 8) Altını üstüne çevirip bir tepsiye diziniz. 15-20 dakika hafif mayalanması için bekletiniz.
- 9) Sonra üzerine 1 adet çırpılmış yumurtayı fırçayla sürüp orta hararetli fırında 20 dakika pişirip servis yapınız.