KIYMALI POĞAÇA

1 su bardağı ılık süt
20 gr Pakmaya Yaş Maya
1 yumurtanın akı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 kahve fincanı ayçiçeği yağı
2,5-3 su bardağı un
İç malzemesi için:
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet soğan
200 gr kıyma
Tuz
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 tutam yenibahar
1 tutam tarçın
Yarım demet maydanoz
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı
1 tatlı kaşığı pekmez
1 tatlı kaşığı haşhaş tohumu

Pakmaya Yaş Maya?yı 1 su bardağı ılık sütün içinde 10 dakika bekletin. Kuş üzümlerini de sıcak suda bekletin.
Hamur yoğurma kabına mayalı sütü alın. Yağı, yumurta akını, tuzu ve şekeri ekleyin. Karıştırıp unu azar azar ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamur yumuşak gelirse biraz daha un ekleyebilirsiniz.
Hamurun üzerini streç bir filmle örtün. Oda ısısında 1 saat mayalanmaya bırakın.
İç malzemesi için sıvıyağı tavada ısıtın. Soğanı karamelize olana dek kavurun. Kıymayı ekleyin. 10 dakika kavurup ocaktan alın. Tuzunu, suda bekletmiş olduğunuz kuşüzümünü, kıyılmış maydanozu ve baharatını ekleyip tatlandırın. İç malzemeniz hazırdır.
Mayalanan hamurdan mandalinadan biraz daha küçük parçalar elde edin. Her hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde pasta tabağından biraz daha küçük açın.
Hamurun kenarına iç malzemeden paylaştırın. Rulo şeklinde sarıp ay şeklinde kıvırın. Hamur malzemesi bitene dek aynı işleme devam edin. Her hamuru yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin.
Hamurların üzerine önce yumurta sarısı-pekmez karışımı sürün, sonra haşhaş tohumu serpin.
Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, üzerleri iyice kızarıncaya kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:121415 • adı:Kıymalı Poğaça • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:05