KIYMALI POĞAÇA

1 bardak ılık su
1 bardak ılık süt
1 su bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı tuz
1 paket maya
2 yumurta
6 bardak un
İçi için:
200 gram kıyma
1 soğan
Tuz
Karabiber
Sıvı yağ
Üstü için:
Yumurta sarısı

Ilık suyu ve sütü bir kaba dökün. Üzerine mayayı ve toz şekeri döküp karıştırın ve üzerini streç filmle kapatıp üstünün köpüklenmesini bekleyin. Yumurta aklarını, sıvı yağı ve tuzu ekleyin ve üstünü yine streç filmle kaplayıp mayalanması için 1 saat kadar bekleyin.
Kıymalı iç harcı hazırlamak için soğanları ince ince doğrayın ve sıvı yağda kavurun. Üstüne kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin. Tuzunu ve karabiberini ekleyip karıştırın ve altını kapatın. Mayaladığınız hamurdan küçük parçalar alın ve elinizle açıp bu harçtan içine koyup kapatın. Yağlı fırın kâğıdı serdiğiniz fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Hamurun birleşim yerlerinin alta gelmesine dikkat edin.
Hamurların üstüne birer kesik atıp yumurta sarısı sürün. Yarım saat kadar beklettikten sonra 200 derecede ısıttığınız fırında üstleri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkan sıcak poğaçalarınızın üzerine bir bez örtüp soğumaya bırakın.

© lezzetler.com tarif no:141762 • adı:Kıymalı Poğaça • gönderen:kale • indirme tarihi:25.04.2024 - 22:08