



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI POĞAÇA

1 adet bütün yumurta
1 yumurtanın akı
1 su bardağı (200 ml) zeytinyağı
1 su bardağı (200 g) yoğurt
1 çay bardağı (100 ml) ılık su
1 paket (42 g) Pakmaya Yaş Maya
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
6-7 su bardağı (600-700 g) un
İç Harcı İçin:
300 g kıyma
1 adet büyük boy soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Bir tutam kimyon
Bir tutam tuz
Yarım çay bardağı (50 ml) su
Üzeri İçin:
1 yumurtanın sarısı
2 çay kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı susam

Yarım su bardağı ılık suyun içine şeker ve Pakmaya Yaş Mayayı karıştırın.

Unun ortasına zeytinyağı, yoğurt, tuz, 1 adet bütün yumurta, 1 yumurtanın akı ve ılık suda erittiğiniz mayayı ilave edin. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurun üzerini örtüp 15 dakika mayalandırın.

Küçük küpler halinde doğranmış soğanı acısı çıkması için yarım çay bardağı suyla birlikte pişirin. Suyunu çekince sıvı yağ ve tereyağı ekleyip pişirin. Kıymayı ilave ederek kavurmaya başlayın. Kıyma iyice pişince tuzunu kimyonunun ekleyerek tatlandırın. Ocaktan alın, soğumaya bırakın. Kıymalı iç harcınız hazırdır.

Dinlenen hamurdan yarım mandalina büyüklüğünde parçalar elde edin. Elinizle tezgahın üzerinde biraz genişleterek açın ve ortasına kıymalı harcından bir miktar yerleştirin. Hamurun kenarlarından ortasına doğru kapatın.

Hamurları birleştirdiğiniz yer alta gelecek şekilde yağlı kağıt serilmiş tepsiye aralıklı bir şekilde dizin.

Yumurta sarısı ile toz şekeri çırpıp hamurların üzerlerine sürün, en son susam serpin. Bıçak yardımıyla poğaçaların tam ortasında hafifçe kesik oluşturun.

Poğaçça hamurlarını oda sıcaklığında tepsinin içinde 1 saat daha mayalandırın.

Mayalanma süreci bittikten sonra önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin.

Not: Eğer poğaçanın içi için hazırlayacağınız bir harç varsa harcın önceden hazırlanıp soğutulmuş olması gerekmektedir. Aksi halde sıcak harca temas eden hamur istenildiği gibi pişmeyecektir.



© lezzetler.com tarif no:143834 • adı:Kıymalı Poğaç • gönderen:emoş • indirme tarihi:19.09.2024 - 21:17