KIYMALI POĞAÇA

Hamur için:
125 gram margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
İçi için:
250 gram kıyma
1 adet soğan
1'er adet sivri biber ve domates
Yarım demet maydanoz
Tuz
karabiber
Üzeri için:
Çörekotu

Hamur için, eritilmiş margarin, sıvı yağ, yoğurt, yumurtanın akı, tuz ve toz şekeri derin bir kaba alıp, iyice karıştırın. Kabartma tozu ve kulak memesi kıvamına gelene kadar azar azar un ilave edip, tüm malzemeyi iyice yoğurun.
İçi için kıyma ve kıyılmış soğanı bir tavada kavurun. Kıyılmış biber ve kabuğu soyulduktan sonra küp doğranmış domates ekleyip, 2-3 dakika daha kavurmaya devam edin.
Tavayı ocaktan almaya yakın, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber katıp, soğumaya bırakın. Hazırladığınız hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Avucunuzun içinde açıp, ortasına kıymalı iç harçtan 1 çorba kaşığı koyun ve yuvarlak hale getirin. Hamur ve iç harç bitene kadar işleme devam edin.
Fırın tepsisine dizdiğiniz poğaçaların üzerine yumurta sarısı sürüp, çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:159724 • adı:Kıymalı Poğaça • gönderen:gül • indirme tarihi:28.04.2024 - 03:22