



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI VE KURUYEMIŞLİ POĞAÇA

Hamuru için:

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı süt

1 su bardağı soda

1 paket (10 gram) instant maya

3 tatlı kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı mahlep

Bir tutam tuz

Aldığı kadar unu

İçi için:

400 gram kıyma

3 adet orta boy soğan

Yarım kahve fincanı kuş üzümü

1 kahve fincanı dövülmüş ceviz

1 kahve fincanı dolmalık fıstık

Tuz

Karabiber

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Hamur için derin bir kapta sıvı yağ, süt, soda, maya, toz şeker, mahlep ve tuzu karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığından bir hamur elde edene kadar un ekleyip, tüm malzemeyi yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek yarım saat oda sıcaklığında dinlendirin. Diğer taraftan içi için bir tavada kıyma ve yemeklik doğranmış soğanı kavurun. İçine kuş üzümü ve ceviz ilave edip rengi dönene kadar kavurmaya devam edin. Dolmalık fıstık, tuz ve karabiber ekledikten sonra 1-2 dakika daha kavurup, ılınması için kenara alın. Dinlenen hamurdan cevizden biraz daha büyük parçalar koparın ve avucunuzun içinde açarak bir kenarına kıymalı harçtan koyun. Poğaçaya şekli vererek diğer ucunu üzerine kapatın. Hamur ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizdiğiniz poğaçaları yarım saat dinlendirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirin.

Not: Poğaçaya hamurundan roll ekmeği ve açma da yapabilirsiniz. Mayalı hamurların kıvamı diğer hamurların kıvamına nazaran daha yumuşak (kulak memesinden daha yumuşak) olmalıdır.



