



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY BİBERLİ KEPEKLİ POĞAÇA

Hamur Malzemesi:

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaçâ Harcı

500 g kepekli un (5 su bardağı)

2 çay kaşığı tuz

150 ml (1,5 çay bardağı) zeytinyağı

100 ml (1 çay bardağı) ılık süt

2 yemek kaşığı labne

100 ml (1 çay bardağı) ılık su

İç malzemesi:

10 adet orta boy köy biberi

200 g lor peyniri

100 g süzme peynir

50 g ceviz içi

1 çay kaşığı tereyağı (cevizi kavurmak için)

Üzeri için:

1 yumurtanın sarısı

2 yemek kaşığı galeta unu

Bir karıştırma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaçâ Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp harmanlayın.

Daha sonra zeytinyağını, labneyi ve ılık sütü ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Azar azar ölçülü ılık suyu ilave edin. Hamuru yoğurdukça suyunu çekecektir. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika boyunca yoğurun.

Hamurun üzerini örtün. Ilık bir ortamda, hamurun hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkana dek, 30-45 dakika bekletin. İç malzemesi için cevizleri irice dövüp 1 çay kaşığı tereyağı ile birlikte tavada kavurun. Ocaktan alın, peynirlerle birlikte karıştırın. Köy biberlerini yıkadıktan sonra boyuna ikiye kesin. Çekirdeklerini temizleyin. Biberlerin içini peynirli karışım ile doldurun. İç malzemeniz hazırdır.

Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra 1-2 yemek kaşığı kepekli un serpilmiş tezgahın üzerinde merdane yardımı ile bir parmak kalınlığında açın. Büyük bir bardağın ağzı ile veya yuvarlak bir çember kalıp yardımı ile hamurlar çıkartın. Her hamurun kenarına içi cevizli peynirle doldurulmuş köy biberinden yerleştirin. Hamuru ikiye katlayıp köy biberinin sapı dışarıda kalacak şekilde toparlayın. Hamurun katlama yeri aşağıda kalacak şekilde yağlı kağıdın üzerine aralıklı olarak dizin.

Hamurların üzerlerini tekrar örtün ve yarım saat daha ikinci kez mayalanmaya bırakın.

Dinlendirdiğiniz poğaçâ hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı sürün, galeta unu serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin.

