



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMA HAMURLU AÇIK POĞAÇA

<https://www.posta.com.tr>

3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
4 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı krema
1 adet yumurta
1 çay kaşığı toz şeker
1 paket kabartma tozu
Harç için:
200 gr. kuzu but kuşbaşı
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet kuru soğan
Tuz
Karabiber
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay bardağı kıyılmış maydanoz
Üzerine:
Yumurta sarısı

Harç için, küp doğranmış soğanları sıvı yağda kavurun. Etleri ekleyerek suyunu bırakıp çekene kadar soteleyin. Baharatları ilave ederek etler yumuşayınca kadar pişirin. Maydanozu ekleyerek karıştırın. Hamur malzemelerini geniş bir kasede yoğurup elinize yapışmayan elastik bir hamur hazırlayın. Hamurunuzdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak yarım parmak kalınlığında, açın. Hazırladığınız harcı, hamurların ortasına koyarak kenarlarından ortasına doğru kapatın. Yağlanmış fırın tepsisine hamurları yerleştirip üzerine yumurta sarısı sürün. 160 derecede altın rengini alana kadar pişirin.

