



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖZ BİBERLİ VE MOZZARELLALI MİNİ POĞAÇALAR

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı
500 gr buğday unu
2 çay kaşığı tuz
150 gr margarin (oda ısısında yumuşamış)
50 ml sıvı yağ
150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)
100 ml ılık su (1 çay bardağı)
İç Malzemesi:
2 adet közlenmiş kapa biber
1 su bardağı rendelenmiş mozzarella peyniri
Yarım demet maydanoz, kıyılmış
1 küçük kase doğranmış yeşil zeytin
Üzeri İçin:
1 yumurtanın sarısı
1 küçük kase pane harcı (veya galeta unu)

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

Daha sonra oda ısısında yumuşamış margarinini, sıvı yağı 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 közlenmiş kapa biberi küçük küçük doğrayın. Rendelenmiş mozzarella peyniri, kıyılmış maydanoz ve küçük doğranmış yeşil zeytinle birlikte karıştırın. İç malzemeniz hazırdır.

Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra her biri 40-50 gramlık olacak şekilde bezeler elde edin. Her bezeden çay tabağı büyüklüğünde yuvarlak hamurlar açın. Hamurların ortasına iç malzemeden yerleştirin. Avucunuzun içinde yuvarlayıp top şekline getirin.

Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp yağlı kağıt üzerine yerleştirin. Tüm hamurları aynı şekilde tamamlayınca hamurların üzerlerini tekrar örtün ve yarım saat daha ikinci kez mayalanmaya bırakın.

Dinlendirdiğiniz poğaç hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı sürün, pane harcına bulayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin.



