



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜLAH POĞAÇA

2 adet yumurta
2 su bardağı ılık süt
1 su bardağı zeytinyağı
1 paket kuru maya
1 yemek kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı un
İçi için:
150 gram lor peyniri
5 dal maydanoz
2 yemek kaşığı yoğurt
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tutam tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Sütü hafifçe ısıtıp, ılıklaştırın.

İçerisine maya tuz ve şekerini karıştırıp yaklaşık 5 dakika kadar bekletin.

Bu sırada derince bir kaba unu alın, ortasını havuz gibi açın.

Yumurtaları ortasına kırın ve yağın ekleyip karıştırın.

Hazırladığınız mayalı sütü ilave ederek ele hafif yapışan bir hamur elde edene dek yoğurun.

Hamurun üstünü kapatın ve sıcak bir yerde yaklaşık 1 saat mayalanmaya bırakın.

İç harcı için maydanozu ince ince doğrayın ve diğer malzemelerle karıştırın.

Mayalanmış hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartın. Merdane yardımıyla çay tabağı büyüklüğünde bir daire olacak şekilde açın.

Daire şeklinde açtığınız hamurun tam ortasından dairenin kenarına dik bir kesik atın.

Kesik bir tarafına hazırladığınız iç harçtan bir tatlı kaşığı kadar koyun.

Hamuru iç harcın üstüne doğru kesikten tutup kıvrarak, tam ortasını merkez olacak şekilde kendi etrafından döndürün.

Böylece içi peynirli harç dolu bir külah elde etmiş olacaksınız.

Hazırladığınız külahları yağlı kağıt serdiğiniz bir fırın tepsisine yerleştirin.

Üstlerine yumurta sarısı sürün.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, üstleri kızarana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:151874 • adı:Külâh Poğaç • gönderen:neslişah • indirme tarihi:05.04.2025 - 19:57