



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEOPAR POĞAÇA

1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket yaş maya
2 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı un

İçi için:

Peynir

Maydanoz

Zeytin ezmesi

Üzeri için:

1 su bardağı pirinç unu

1 paket instant maya

1 çorba kaşığı şeker

1 çorba kaşığı sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

Yarım su bardağından biraz fazla su

Süt, şeker ve mayayı derin bir kasede karıştırın.

Maya canlanınca yoğurdu ve sıvı yağı da ilave edip karıştırın.

Tuzunu ve ununu da ekleyerek ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru mayalanması için 1 saat kadar nemli bir örtünün altında dinlendirin.

Diğer yanda üst malzemelerini ayrı bir kasede karıştırın.

Kek hamuru kıvamında yarı akışkan bir karışım elde edin.

Mayalanan hamurdan ufak parçalar koparıp avcunuzda açın.

Peynir-maydanoz karışımı, zeytin ezmesi ya da dilediğiniz herhangi bir malzemeyi ekleyip kapatın ve yuvarlayın.

Pişirme kağıdı serip fırın tepsisine dizdiğiniz poğaçaların üzerine hazırladığınız diğer malzemeyi yarım santimetre kalınlığında poğaçaların üzerine dizin.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra poğaçaları fırına verin.

Üstü çatlayıp kızardığında poğaçalarınız hazırdır.

İlınınca servis edebilirsiniz.



