MAHLEPLİ TATLI POĞAÇA

Hamur Malzemeleri:
1 paket Pakmaya Mayalı Poğaça Harcı
500 gr buğday unu
1 tatlı kaşığı mahlep
1 çay kaşığı tarçın
1 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
150 gr tereyağı (oda ısısında yumuşamış)
150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)
150 ml ılık su (1,5 çay bardağı)
100 g ince çekilmiş ceviz içi
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı

Unu, mahlebi, ceviz içini ve tarçını harmanlayıp bir karıştırma kabına aktarın. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaça Harcı paketinin tamamını ve şekeri döküp karıştırın.
Daha sonra oda ısısında yumuşamış tereyağını ve ılık sütü ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Azar azar ölçülü ılık suyu ilave edin. Hamuru yoğurdukça suyunu çekecektir. Pürüzsüz ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika boyunca karıştırın.
Hamurun üzerini bir bezle örtün. Ilık bir ortamda, 30 dakika bekletin.
Hamuru yeterince dinlendirdikten mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Her parçadan uzun bir silindir hamur oluşturun. Hamuru ikiye katlayıp zıt yönlerde çevirerek fotoğraftaki gibi bir şekil oluşturun. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Bu şekilde oda ısısında yarım saat daha bekletin.
Dinlendirdiğiniz hamurların üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:143261 • adı:Mahlepli Tatlı Poğaça • gönderen:Bayramoğlu • indirme tarihi:21.05.2024 - 04:29