



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KURU POĞAÇA

1/2 kilo un
10 gram maya
300 gram margarin
3 adet yumurta sarısı
1/3 su bardağı su (75 gram)
1/2 çorba kaşığı tuz
Mantarlı iç:
1 çorba kaşığı tepeleme yağ
1 kahve fincanı un
Tuz
Karabiber
3,5 kahve fincanı kaynar süt (250 gram)
1 tatlı kaşığı yağ
1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan
1/2 bağ kıyılmış dereotu
250 gram haşlanmış mantar, piyaz gibi doğranmış
1 kahve fincanı su
1 kahve fincanı rende gravyer

- 1) Küçük bir kuşaneye yağ koyup orta ateşte eritiniz ve unu ilâve ederek karıştırma teliyle dikkatlice karıştırarak 1 dakika kavurunuz.
- 2) Tuz, biber ve kaynar sütünü ilâve edip iyice karıştırarak 1 dakika pişirip ateşten alınız.
- 3) Başka bir kuşaneye 1 tatlı kaşığı yağ ve soğanı ilâve ederek orta ateşte karıştırarak 30 saniye öldürünüz.
- 4) Sonra piyaz biçimi doğranmış mantarı, ince kıyılmış yarım bağ dereotunu ve suyu ilâve ediniz.
- 5) Ağızını kapatarak ağır ateşte suyunu çekmeye bırakarak 3-4 dakika kaynatınız.
- 6) Sonra ateşten alarak gravyer peynirinin ve yukarıda hazırladığınız sosun hepsini ilâve ederek karıştırınız. Soğumaya bırakınız.
- 7) Un ve yağ mermerin üzerine koyup yoğurmadan, iki ovucunuzun içinde iyice ovalayarak yağın, unun içinde küçük taneler halinde kaybolmasını sağlayınız ve sonra ortasını havuz gibi açınız.
- 8) Bir kaptaki su ile mayayı eritiniz. Yumurta ve tuzu da ilâve ettikten sonra hepsini unun ortasına dökünüz ve elinizle, yoğurmadan karıştırarak hamur haline getiriniz.
- 9) Hamuru toplayıp bir kaba koyup, üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örtüp 30 dakika dinlendiriniz. 30 dakika dinlendirdikten sonra elinizle yumurta büyüklüğünde yuvarlayınız.
- 10) Elinizle üzerine bastırarak yarım santim kalınlığında yuvarlak inceltiniz. Ortasına 1/2 tatlı kaşığı mantarlı içi koyup hamurun iki ucunu için üzerine birleştiriniz.
- 11) Altını üstüne çevirip bir tepsiye diziniz. 15-20 dakika hafif mayalanması için bekletiniz.
- 12) Sonra üzerine 1 adet çırpılmış yumurtayı fırçayla sürüp orta hararetili fırında 20 dakika pişirip, 1 kişiye 2 adet olarak servis yapınız.