



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI POĞAÇA

Hamuru için:

- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı ılık su
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 paket yaş maya
- 1 tutam tuz
- 1 tutam toz şeker

Aldığı kadar un

İç harcı için:

- 1 kase Mantar konservesi veya haşlanmış mantar
- 1 kase domates salçası
- 1 kase rendelenmiş kaşar peynir
- 1 tutam karabiber

Hamur yoğuracağımız kaba mayayı alalım, ılık su ile mayayı eritelim. Diğer malzemeleri ekleyelim, karıştıralım. Azar azar un ekleyerek yumuşak bir hamur yoğuralım. Hamuru oda sıcaklığında 1 saat dinlendirelim. Daha sonra hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler yapalım ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizelim. 5 dakika bu şekilde bekletelim ve orta kısımlarını elimizle bastırarak derin çukurlar yapalım. Şimdi salçaya 1 tutam karabiber ekleyelim ve hamurların içine sürelim. Konserve ince dilim mantarları da hamurların içlerine dolduralım. Rendelenmiş kaşar peyniri mantarların üzerlerine serpeлим. Tepside 5 dakika daha bekletelim ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri nar gibi kızarana kadar pişirelim ve servis yapalım.

