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 serpelim. Tepside 5 dakika daha bekletelim ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri nar gibi kızarana kadar pişirelim ve servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:132366 • adı:Mantarlı Poğaça • gönderen:evvel • indirme tarihi:07.05.2024 - 23:17