



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MAYALI LOR PEYNİRLİ POĞAÇA

- 20 g Pakmaya Aktif Kuru Maya (yaklaşık 1 yemek kaşığı)
- 1 çay bardağı ılık süt (100 ml)
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 2 yumurtanın akı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı yoğurt, suyu süzölmüş
- 1 çay bardağı ılık su (100 ml)
- 1 çay bardağı sıvı yağ (100 ml)
- 50 g tereyağı (3 yemek kaşığı kadar)
- 4-4,5 su bardağı un (400-450 g)
- İç malzemesi:
- 300 g lor peyniri
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- Yarım demet maydanoz, kıyılmış
- Üzeri için:
- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
- 2 yumurtanın sarısı
- 1 tatlı kaşığı susam

Hamuru için 1 çay bardağı ılık sütü hamur yoğurma kabına alın. Şekeri ve Pakmaya Aktif Kuru Maya'yı ilave edin. Çatalla maya iyice çözülene kadar karıştırın. 15 dakika kadar bekleyin.

Mayalı karışımın üzerine yumurta aklarını, tuzu, yoğurdu, ılık suyu, sıvı yağı ekleyin. Çırpma teliyle pütürsüz bir kıvam alana dek çırpın.

1 su bardağı kadar unu ilave edin. Tahta bir kaşıkla karıştırarak sıvı malzeme ile unu birbirine yedin.

Oda sıcaklığında yumuşamış tereyağını ve kontrollü bir şekilde azar azar un ilave ederek pürüzsüz, ele yapışmayan yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurun üzerini nemli bir bezle örtün, sıcak bir ortamda yarım saat dinlendirin.

İç malzemesi için tüm malzemeyi bir kaptaki karıştırın.

Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın.

Her parçayı tezgahın üzerine yayın. Elinizle bastırarak çay tabağından biraz daha büyük olacak şekilde hamurlar elde edin. Hamurların ortasına iç malzemeden paylaşın.

Kenarlarından ortasına doğru toplayıp top şeklinde bir hamur elde edin.

Hamurları katlama yeri alta gelecek şekilde yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Üzerlerine yumurta sarısı ve pudra şekeri karışımından sürün, susam serpin.

Bu şekilde, oda sıcaklığında yarım saat daha mayalanması için bekletin.

Poğaçaları hamurlarını önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:147227 • adı:Mayalı Lor Peynirli Poğaç • gönderen:pürüzsüz • indirme tarihi:08.04.2025 - 02:01