



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI PAPATYA POĞAÇA

1 yemek kaşığı toz şeker
1,5 tatlı kaşığı tuz
Yarım su bardağı maden suyu
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı sıvı yağ
15 g Pakmaya Aktif Kuru Maya
300-350 g un (3-3,5 su bardağı)
2 adet orta boy patates
200 g lor peyniri
1 çay kaşığı pul biber
Yarım çay kaşığı karabiber
4-5 dal maydanoz
Üzeri için:
2 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı çörekotu

Pakmaya Aktif Kuru Maya'yı, ılık sütü ve şekerini bir kaptaki karıştırın. 10 dakika bekleyin.

Bekleme süreci bittikten sonra hamur yoğurma kabına kalan sıvı malzemeyi ilave edip karıştırın.

1 su bardağı un ile Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu harmanlayıp yoğurma kabındaki malzemenin üzerine ekleyin. Yoğurmaya başlayın.

Kalan unu kontrollü bir şekilde ekleyerek ele yapışmayan, pürüzsüz ve yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurun üzerini örtün, sıcak bir ortamda 1 saat mayalandırın.

Mayalanan hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler koparın.

Her bezeyi yuvarlayın. Elinizle bastırıp ortasına iç malzemeden yerleştirin, bohça şeklinde kapatın.

Kapatılan yer alta gelecek şekilde çevirin. Üzerini elinizle bastırarak yassılaştırın. Bıçakla 7 kesik atın. Her kesigi aynı yöne doğru yan çevirin.

Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Bu şekilde, 15 dakika daha mayalandırın.

Mayalama süreci bittikten sonra üzerlerine yumurta sarısı sürün. Ortalarına da çörekotu serpin.

Önceden ısıtılmış 180 derecede ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin.



