



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAĞAÇ

100 gr margarin  
1 lt. süt  
200 gr. yoğurt kaymağı  
2 tatlı kaşığı yaş maya  
Aldığı kadar un  
750 gr. kıyma  
1 adet soğan

1 lt. süt tencerede ısıtılır. Bir kaseye ılınmaya başlayan süttten iki kaşık kadar eklenir ve bu sütte yaş maya eritilir. Tenceredeki ılıyan süttün üzerine sana yağı ilave edilir. Süte eriyen yaş maya ve 200 gr. kadar da kaymak eklenir. Harç karıştırılmaya başlanırken kepçeyle dolu dolu iki ölçü un koyulur. Harç karıştırılarak hamur haline getirilir. Hamura bir kepçe daha un ilave ederek yoğurmaya devam edilir. Tencerenin üzeri kapatılarak hamur dinlenmeye bırakılır.

Pağaçın harcı için kıyma ve ince kıyılan soğana tuzu, karabiberi serpilir, bir büyük kaşık yağ ilave edilerek kısık ateşte kavrulur.

Mayalanıp yumuşacık kabaran hamur yağlanan yuvarlak cam bir fırın tepsisine yayılır ve bir süre fırının sıcaklığında bekletilir. İyice kabarıncı 250 dereceye ayarlanan fırında kızartılır.

Kızaran pağaç hamurunun üzerindeki kırı kabuğu dikkatlice kesilerek açılır. Pağaçın ortası el yordamıyla oyulur ve çıkan kısım bir tepsiye kıyılır. Kıymalı harç aynı tepsiye alınarak pağaçın içiyle karıştırılır. Tüm karışım pağaçın ortasına doldurulur ve kesilen kapak yeniden yerine oturtulur. Pağaç servise hazırdır.

