



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAKMAYA MAYALI POĞAÇA HARCİ İLE PEYNİRLİ POĞAÇA

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı

500 gr buğday unu

2 çay kaşığı tuz

1,5 çay bardağı ılık süt

1,5 çay bardağı sıvı yağ

1-2 çay bardağı ılık su

İç malzemesi:

125-150 gr lor peyniri veya beyaz peynir

Yarım demet maydanoz, kıyılmış

Üzeri için:

1 yumurtanın sarısı

1 tatlı kaşığı susam

Bir karıştırma kabına unu eleyin. Üzerine tuzu ve Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı Paketi'nin tamamını ve tuzu döküp harmanlayın.

Daha sonra ılık sütü, sıvı yağı ve ılık suyu ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika boyunca yoğurun.

Hamurun üzerini örtün. Ilık bir ortamda, hamurun hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkana dek, 30-45 dakika bekletin.

İç malzemesi için peynirle kıyılmış maydanozu karıştırın. Damak tadınıza göre peyniri biraz daha artırabilirsiniz.

İç malzemeniz hazırdır.

Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra önce uzun bir rulo yapın, sonra da bu rulodan 20-25 adet beze elde edin. Her bezeyi biraz un serpilmiş tezgâhın üzerine alın.

Çay tabağı büyüklüğünde yuvarlak hamurlar elde edin. Her hamurun ortasına iç malzemeden paylaşın.

Hamuru ikiye katlayın ve videoda gördüğünüz gibi avuç içinizin bileğe yakın kısmıyla bastırın.

Poğaç hamurlarını yağlı kağıt üzerine veya yağlanmış tepsiye yerleştirin. Bu şekilde oda ısısında 20-30 dakika daha ikinci kez mayalanması için dinlendirin.

Dinlendirdiğiniz poğaç hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı sürün, susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin.



