



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTANE POĞAÇASI

7,5 su bardağı un
3 adet yumurta (1 yumurtanın sarısı üzerine ayrılacak)
1 Çay bardağı ılık süt
250 Gr tereyağı veya margarin
1 Tane Yaş maya
1 Çay bardağı ılık su
2 Yemek kaşığı şeker
1 Tatlı kaşığı tuz
Maya için:
½ Çay bardağı ılık süt
½ Çay bardağı ılık su
1 Tatlı kaşığı şeker
İç için:
Peynir veya lor, isteğe bağlı olarak kıymalı, patatesli
Birkaç yaprak maydanoz
Çay kaşığının ucunda karabiber (isteğe bağlı)

Önce mayayı bir kaseye alın. Yaş mayanın üzerine ½ çay bardağı ılık süt ve ½ çay bardağı ılık su, 1 tatlı kaşığı şeker koyun karıştırıp bırakın iyice erisin. Hamur yoğurma kabınızın içine 6 su bardağı unu boşaltın. Kalan unu ihtiyaç duydukça ekleyin. Ortasını havuz yapın. Tereyağı veya margarin yumuşak, erimeye yakın bir halde ortasına koyun. Su, süt ve şekeri, tuzu karıştırın. Yumurtaları kırın, sarısından üzeri için ayırın. Erimiş mayanızı da bu malzemelerin arasına koyup ele yapışmayacak kıvamda bir hamur yoğurun. Üzerini örtüp mayalanması ve kabarması için kenara kaldırın ya da benim gibi fırın kapalıyken koyun içine orada kabarsın. Kabaran hamuru gazını çıkarmak için tekrar bir iki yoğurup küçük bezeler yapın. Elinizle yuvarlak açın. Açtığınız hamurun ortasına baş parmağınızla bastırın. Oluşan çukurluğa iç malzemesini koyun ve kapatın. Ucundan 1- 1,5 cm içeriye doğru elinizle yine bastırın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Çatalla çizgiler çekin. 15 dakika daha bekletin, mayalansın, kabarsın. 170 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

