PASTANE POĞAÇASI

https://www.sabah.com.tr

3 su bardağı un
21 gram yaş maya
1 çay bardağı ılık su
1 çorba kaşığı tepeleme toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
250 gram oda sıcaklığında margarin
4 adet yumurta
İçi için:
1 su bardağı lor peyniri
7-8 dal kıyılmış maydanoz

Öncelikle iç harç için bir kasede lor peyniri ve maydanozu karıştırın. Diğer taraftan yoğurma kabına unu alın ve ortasını havuz şeklinde açın. Yaş mayayı ılık su ile karıştırıp eritin. Maya, toz şeker, tuz, margarin ve 2 adet yumurtayı unun ortasındaki boşluğa koyun. Un hariç diğer malzemeyi karıştırın. Kabın kenarındaki unu ekleyerek tüm malzemeyi kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Yoğurduğunuz hamurun üzerini nemli bir bezle örterek, 15 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve avucunuzun içinde hafifçe açıp, ortasına peynirli harçtan koyun. Daha sonra hamuru yuvarlayıp yağlanmış fırın tepsisine dizin. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Kalan 2 adet yumurtayı çırpın ve poğaçaların üzerine sürün. Hamurların kabarması için oda sıcaklığında 30 dakika bekletin. Poğaçaları önce 130 derece fırında 5 dakika, daha sonra 180 derece fırında 10 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Poğaçaları peynir yerine patates, kıyma veya kaşar peyniriyle de hazırlayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:159791 • adı:Pastane Poğaçası • gönderen:gül • indirme tarihi:05.05.2024 - 13:55