



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ POFUDUK POĞAÇA

10 g Pakmaya Aktif Kuru Maya
1 su bardağı ılık süt (200 ml)
1 yemek kaşığı toz şeker
5-5,5 su bardağı buğday unu (500-550 g)
1 adet yumurta
1 su bardağı su (200 ml)
1,5 çay bardağı zeytinyağı (150 ml)
1 tatlı kaşığı tuz
50 g tereyağı, eritilip ılınmış (aralarına sürmek için)
İç malzemesi:
2 adet haşlanmış patates
1 su bardağı lor peyniri
Yarım demet maydanoz
Tuz, kırmızı toz biber
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı
1 tatlı kaşığı çörekotu
1 tatlı kaşığı susam

Pakmaya Aktif Kuru Maya'yı, ılık sütü ve şekerini bir kasede karıştırın. 15 dakika bekleyin.
4 su bardağı unu hamur yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açın. Mayalı ılık sütü, suyu, yumurtayı, tuzu, zeytinyağını ekleyin. Yoğurmaya başlayın.
Kalan unu yavaş yavaş ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
Hamurun üzerini kapatıp sıcak bir ortamda 1 saat mayalanmaya bırakın.
Bu sırada iç malzemesini hazırlayın. İç malzemesi için haşlanmış patatesi, lor peynirini, kıyılmış maydanozu, tuzu ve toz biberi karıştırın.
Mayalanan hamurdan orta boy mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle dikdörtgen bir hamur olacak şekilde açın.
Hamurun üzerine fırça yardımıyla tereyağı sürün, tekrar dikdörtgen olacak şekilde açın.
Hamuru kenar kısmında 3 parmak boşluk kalacak şekilde uzun şeritler kesin. Yani tarak formunda bir hamur elde edin.
Boş bıraktığınız hamurun üzerine iç malzemeden yerleştirin. Şerit hamurları da malzemenin üzerine gelip kapatacak şekilde dolayın.
Hamuru ay şeklinde kıvrıp uç kısımları alta gelecek şekilde yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.
Hamurları fırın tepsisinde 1 saat daha mayalandırın.
En son üzerlerine yumurta sarısı sürün. Çörek otu ile susam serpin.
Önceden ısıtılmış 185 dereceye ayarlı fırında, 30-35 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:147225 • adı:Patatesli Pofuduk Poğaç • gönderen:pürüzsüz • indirme tarihi:24.04.2024 - 03:30