



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ POĞAÇA

Hamuru için:

- 1 su bardağı (200 ml) ılık su
- 1 su bardağı (200 ml) ılık süt
- 1 su bardağı (100 ml) sıvı yağ
- 2 adet yumurta
- 1 Paket Pakmaya Instant Kuru Maya
- 1 yemek kaşığı tuz
- Yarım çay bardağı toz şeker
- 6-7 su bardağı (600-700 g) un

Patatesli harç için:

- 2 orta boy haşlanmış patates
- 1 adet küçük boy soğan
- Bir tutam tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 yemek kaşığı (30 ml) sıvı yağ

Üzeri için:

- 1 yumurtanın sarısı

1 yumurtanın sarısını daha sonra poğaçaların üzerine sürmek için ayırın. Yani hamuru için 1 bütün yumurta ve 1 yumurtanın akına ihtiyacınız olacaktır.

3,5 su bardağı unu bir kaba alıp içine Pakmaya Instant Kuru Maya'yı ekleyerek karıştırın. Daha sonra unun ortasını açıp un dışındaki kalan hamur malzemesini ilave edin. Biraz karıştırıp kalan unu kontrollü bir şekilde azar azar ekleme yaparak yumuşak bir hamur elde edin.

Yoğurma işleme bittikten sonra üzerini streç filmle kapatın ve 30 dakika mayalandırın.

Bu sırada tavada sıvı yağı ısıtıp ince küp doğranmış soğanı ekleyin. Soğanlar yumuşayınca pul biberi ve tuzu ekleyerek tatlandırın. Ocaktan alın, haşlayıp ezdiğiniz patateslerle birlikte karıştırarak iç malzemenizi hazırlayın. Mayalanma süreci bittikten sonra hamurunuzdan tenis topu büyüklüğünde bezeler elde edin. Her bezeyi unlanmış zeminde merdane ile açın.

Açtığınız hamurların içine patatesli iç malzemeyi paylaşın. Rulo yapın ve birleşim kısmı altta kalacak şekilde aralıklı olarak yağlı kağıt serili fırın tepsisi yerleştirin. Bu şekilde 15 dakika daha mayalandırın.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp bıçakla küçük çizikler atın.

Bu şekilde soğuk fırına atın ve fırınınızı 170 dereceye ayarlayın. 20-25 dakika hamurlar kızarana kadar pişirin.



