PEYNİRLİ KURU POĞAÇA

300 gram un (6 kahve fincanı)
120 gram sadeyağı, ya da margarin (6 çorba kaşığı)
75 gram su (1 kahve fincanı)
2 adet yumurta sarısı
7 gram tuz (3/4 çorba kaşığı)
PEYNİR İÇİ:
150 gram beyaz peynir
1 yumurta akı
1/2 demet maydanoz

1 Hamur açılan tahtaya, ya da büyükçe bir tepsiye; 6 kahve fincanı un eledikten sonra unun ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere 2 adet yumurta sarısı, 6 silme çorba kaşığı sadeyağı, ya da margarin, üç çeyrek çorba kaşığı ince tuz ile, azar azar olmak üzere 1 kahve fincanı da soğuk su katarak yoğurmalı, bunları hamur yapmalıdır. (Yağ kesinlikle erimiş, ya da yumuşak bir halde değil, katı olmalıdır ve hamuru da gereğinden fazla yoğurarak cıvıtmamalıdır).
2 Sonra, elde edilen bu hamurun üstüne iki elle basarak ovalamalı, yuvarlamalı, otuz, otuz beş santim kadar uzattıktan sonra bunu 8 eşit parçaya kesmeli ve kesilen her bîr parçayı önce top gibi yuvarlayarak, sonra da üstlerine bastırarak yassılttıktan sonra bu hamurlan, içi hafifçe unlanmış bir tepsiye sıralamalı, üstlerine de nemli bir bez örterek, bunları yarım saat kadar dinlenmesi için bir tarafa ayırmalıdır.
3 Yarım saat sonra bu hamurlan teker teker ele alarak, alt ve üstlerini hafifçe unlamalı ve her unlanmış hamurun üstüne avuçla bastırarak bunlara aşağı yukarı bir çay bardağı çapında yuvarlak şekil verdirmeli sonra da bu yuvarlak hamurların ortalarına da; çatalla ezilmiş ve içine 1 yumurta akı ve kıyılmış yarım demet maydanoz katılmış 150 gram beyaz peynirli içden eşit bir şekilde böldükten sonra, hamurların bir uçlarını içlerin üstlerine kapatmalı ve diğer uçlarıyla birleştirmeli, içlerin üstlerini hamurların diğer kısımlarıyle kapatmalı ve her iki ucun üstlerine hafifçe bastırarak hamurların her iki uçlarını birbirlerine yapıştırmalı ve sonra da bunları, içi hafifçe yağlanmış bir fırın tepsisine yerleştirmelidir.
4 Bundan sonra, tepside hamurların üstlerine bir tavuk tüyü ile yumurta sarısı sürdükten sonra hamurları orta kuvvetteki fırında 30 dakika pişirmeli ve tabağa alarak servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:42430 • adı:PEYNİRLİ KURU POĞAÇA • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2024 - 08:19