



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ POĞAÇA

Hamur Malzemeleri:

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaçâ Harcı

500 g (5 su bardağı) buğday unu

2 çay kaşığı tuz

1,5 çay bardağı (150 ml) ılık süt

1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ

1-2 çay bardağı (100-200 ml) ılık su

İç malzemesi:

1 su bardağı (125-150 g) lor peyniri veya beyaz peynir

Yarım demet maydanoz, kıyılmış

Üzeri için:

1 yumurtanın sarısı

1 tatlı kaşığı susam

Bir karıştırma kabına unu eleyin. Üzerine tuzu ve Pakmaya Mayalı Poğaçâ Harcı Paketini'nin tamamını ve tuzu döküp harmanlayın.

Daha sonra ılık sütü, sıvı yağı ve ılık suyu ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika boyunca yoğurun.

Hamurun üzerini örtün. Ilık bir ortamda, hamurun hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkana dek, 30-45 dakika bekletin.

İç malzemesi için peynirle kıyılmış maydanozu karıştırın. Damak tadınıza göre peyniri biraz daha artırabilirsiniz.

İç malzemeniz hazırdir.

Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra önce uzun bir rulo yapın, sonra da bu rulodan 20-25 adet beze elde edin.

Her bezeyi biraz un serpilmiş tezgâhin üzerine alın. Çay tabağı büyüklüğünde yuvarlak hamurlar elde edin.

Her hamurun ortasına iç malzemedden paylaşırın. Hamuru ikiye katlayın ve videoda gördüğünüz gibi avuç

içinizin bileğe yakın kısmıyla bastırın.

Poğaçâ hamurlarını yağlı kağıt üzerine veya yağlanmış tepsiye yerleştirin. Bu şekilde oda ısısında 20-30 dakika daha ikinci kez mayalanması için dinlendirin.

Dinlendirdiğiniz poğaçâ hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı sürün, susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin.

