



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ 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

Peynirli harç için:

150 g lor peynir
5-6 dal dereotu
1 çay kaşığı pul biber

Üzeri için:

1 yumurtanın sarısı
Susam

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 eklemeye yaparak yumuşak bir hamur elde edin.

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

Bu sırada başka bir kaptaki ince kıyılmış dereotu, loru, tuzu ve pul biberi karıştırın.

Mayalanma süreci bittikten sonra hamurunuzdan tenis topu büyüklüğünde bezeler elde edin. Her bezeyi unlanmış zeminde merdane ile açın.

Açtığınız hamurların içine peynirli harcı paylaşın. Uçlarından kapatıp yuvarlayın.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak sıralayın. 15 dakika bu şekilde mayalandırıp üzerlerine yumurta sarısı sürün ve susam serpin.

Bıçakla kesikler açın ve bu şekilde soğuk fırına atın ve fırınınızı 170 dereceye ayarlayın. 20-25 dakika hamurlar kızarana kadar pişirin.



