PEYNİRLİ POĞAÇA

Hamuru:
500 gr (4 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
500 gr tereyağı ya da margarin
250 gr (1+1/4 su bardağı) soğuk su
Harcı:
300 gr beyaz peynir (tuzsuz)
2 yumurtanın sarısı
2 tatlı kaşığı maydanoz
2 tatlı kaşığı dereotu
2 yumurta (çırpılmış)

Unu ve tuzu büyük bir kaseye eleyiniz. Tereyağdan 125 gr'lık bir parça keserek, unun içine koyunuz. Tereyağı ve unu parmak uçlarınızla ufalayıp, ara-sıra su katarak sert bir hamur elde ediniz. Hamuru yoğurup, biçim verilebilir bir hale getirdikten sonra, yuvarlayarak bir yağlı kağıda sarınız. 15 dakika buzdolabında dinlendiriniz. Kalan 375 gr tereyağı iki yağ kağıdının arasına koyup, 2 cm kalınlığına inene kadar döverek, ince uzun bir biçim veriniz. Hamuru buzdolabından alıp, hafifçe unlanmış bir tezgahta 0,5 cm kalınlığında, dikdörtgen biçiminde açınız. İncelttiğiniz tereyağı açtığınız hamurun ortasına yerleştirip, hamuru üstüne katlayınız. Hamuru buzdolabında 10 dakika daha dinlendiriniz.
Hamuru buzdolabından alıp, tersine çevirerek tezgaha koyunuz. Merdaneyi sürekli ileriye iterek dikdörtgen biçiminde açınız. Dikdörtgeni üçe katlayıp, açık tarafını kendinize çevirdikten sonra, yeniden açınız. Hamuru yeniden 15 dakika buzdolabında dinlendiriniz. Aynı işlemi 2 kez daha tekrarlayınız. Hamuru buzdolabından alıp, 25-30 eşit parçaya ayırarak, her parçayı fincan tabağı biçiminde açınız.
Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220°C) getirip, ısıtınız.
Harcı hazırlamak için, beyaz peyniri iyice ufaladıktan yada çatalla ezdikten sonra, yumurta sarılarını, maydanozu ve dereotunu ekleyip, iyice karıştırınız. Hazırladığınız bu harcı bir kaşıkla, açtığınız poğaçaların bir tarafına eşit miktarlarda koyup, öteki taraflarını harçlı kısmın üstüne kapayınız.
Fırın tepsilerinizi hafifçe yağlayınız. Poğaçaları tepsilere dizip, üstlerine bir fırçayla çırpılmış yumurtadan sürünüz. Tepsileri fırına sürüp, poğaçaları 20-25 dakika, renkleri altın sarısı olana kadar pişiriniz. Tepsileri fırından çıkarıp, poğaçalar hafifçe soğuyunca bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63831 • adı:Peynirli Poğaça • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:19.05.2024 - 22:59