PEYNİRLİ POĞAÇA

Malzemesi:
2 bardak ılık süt
1 bardak ılık su
1 bardak sıvıyağ
5 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket yuva maya

Yapılışı:
Elinize yapışmayacak yumuşaklıkta bir hamur yapıp, 10 dk. mayalandırın. Siz bu arada maydanozlu peyniriçini hazırlayıp masanızı sıvıyağ ile yağlayın (sonradan temizlemesi zahmetli ama bu zahmete değiyor). Hamuru 5 parçaya bölün. Hamurumuzdan bir parça alıp 30 cm çapında açın. (Allah annelerimize göz kararı diye bir meleke vermiş, ama ben 30 cm pek hayal edemiyorum doğrusu) Açtığınız hamuru 8'e bölün. Hamurların uçlarına peynir harcınızdan yerleştirip sigara böreği gibi sarın. Bu işlemeleri diğer 4 parça hamur için de uygulayın. Pişmeden önce kabarmaları için 45dk. daha bekletin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 160C'deki fırına sürün. (Bu tariften 2 tepsi çıkıyor)

ML® Pandufla için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:8957 • adı:Peynirli Poğaça • gönderen:lezzetler • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:42