



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI VE ETLİ POĞAÇA

2 su bardağı süt
1 su bardağı margarin
2 adet yumurta
1 paket toz hamur mayası
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un
İç harcı için:
3 adet pırasa
200 gr dana kuşbaşı
Bir miktar zeytinyağı, tuz, karabiber
Üzeri için: çörekotu, kırmızı pul biber

Hamuru için gerekli malzemeleri derin bir kaptaki yoğurun. Streç filmle sarıp 1 saat mayalanmaya bırakın. İç harcı için pırasayı ince dilimleyip zeytinyağında soteleyin. Dana etini ilave edip kavurun. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde açın. İçine hazırladığınız harçtan paylaştırıp üzerini kapatın. Kenarlarını iyice yapıştırıp yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu ve kırmızı pul biber serpererek 170 derece fırında pişirin. Ilık servis yapın.



Fotoğraf "geri zekariye" tarafından gönderildi. 17.06.2020