



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PIRASALI VE PATATESLİ POĞAÇA

Hamur Malzemeleri:

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaçı Harcı

500 g buğday unu

1,5 çay kaşığı tuz

200 g margarin

150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)

100 ml ılık su (1 çay bardağı)

İç malzemesi:

500 g patates

2-3 dal pırasa

2 yemek kaşığı sıvı yağ

100 g lor peyniri

100 g süzme peynir

Yarım demet dereotu

Üzeri için:

1 yumurtanın sarısı

Taze yeşillik (kekik, biberiye, maydanoz vs)

Bir karıştırma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaçı Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp harmanlayın.

Daha sonra oda ısısında yumuşamış margarini ve ılık sütü ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Azar azar ölçülü ılık suyu ilave edin. Hamuru yoğurdukça suyunu çekecektir. 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 patatesleri yıkayıp kabuğuyla birlikte haşlamak için tencereye alın. Üzerini 4-5 parmak geçecek kadar su ilave edin. Patatesleri iyice yumuşayana kadar haşlayın. İlininca kabuğunu soyun ve çatalla ezin.

Sıvı yağı tavada ısıtıp ince kıyılmış sarımsakları yumuşayana kadar kavurun. Ocaktan alın. Kıyılmış dereotu ve peynirleri ilave edin. Tüm malzemeyi karıştırın. İç malzemeniz hazırdır.

Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra 12-15 adet bezeye ayırın. Her bezeyi birer yemek kaşığı un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Çay tabağından biraz daha büyük olacak şekilde yuvarlak hamurla elde edin. Her hamurun ortasına pırasalı iç malzemeden yerleştirin ve avucunuzda yuvarlayıp toparlayın.

Poğaçı hamurlarını yağlı kağıt üzerine yerleştirin. Hamurların üzerlerini tekrar örtün ve yarım saat daha ikinci kez mayalanmaya bırakın.

Dinlendirdiğiniz poğaçı hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı sürün, isteğe göre taze yeşilliklerle süsleyin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:143347 • adı:Pırasalı ve Patatesli Poğaç • gönderen:azizim • indirme tarihi:08.04.2025 - 01:23