



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POFUDUK POĞAÇA

20 g Pakmaya Aktif Kuru Maya
1 su bardağı ılık süt (200 ml)
1 su bardağı ılık su (200 ml)
1,5 çay bardağı zeytinyağı (150 ml)
2 yumurta (birinin sarısı ayrılıp üzerine sürülecek)
3 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
550-600 g buğday unu (5,5-6 su bardağı)
Arasına sürmek için:
200 g tereyağı
İç malzemesi:
1 su bardağı çökelek veya lor peyniri
1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
Yarım demet maydanoz, kıyılmış
1-2 çay kaşığı pul biber
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı susam

Pakmaya Aktif Kuru Maya'yı, yarım su bardağı ılık suyu ve 1 tatlı kaşığı şekeri karıştırın. 10 dakika bekletin. Hamur yoğurma kabına unun yarısını aktarın. Ortasını havuz gibi açın. Mayalı ılık suyu, kalan sıvı malzemeleri, tuzu ve kalan şekeri ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Kontrollü bir şekilde kalan unu ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp sıcak bir ortamda mayalanmaya bırakın. Bu sırada iç malzemesini hazırlayın. İç malzemesi için tüm malzemeyi bir kapta karıştırın. Mayalanan hamurdan orta boy mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle dikdörtgen bir hamur olacak şekilde açın. Hamurun üzerine fırça yardımıyla tereyağı sürün, tekrar dikdörtgen olacak şekilde açın. Hamurun üzerine boylamasına iç malzemeden serpiştirin. Gül şeklinde yuvarlayıp bir ucunu hamurun diğer ucuyla yapıştırın. Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Hamurları fırın tepsisinde 1 saat daha mayalandırın. En son üzerlerine yumurta sarısı ve 1 tatlı kaşığı zeytinyağını karıştırıp sürün. Önceden ısıtılmış 185 dereceye ayarlı fırında, 30-35 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:147226 • adı:Pofuduk Poğaçası • gönderen:pürüzsüz • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:22