



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POĞAÇA BÖREK

Hamuru için:

6 su bardağı un

1 paket instant maya

2 tatlı kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

1 şişe soda

1 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı zeytinyağı

1 yumurtanın akı

İç harcı için:

1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir

1 adet kuru soğan

3-4 dal pırasa

Zeytinyağı

Kırmızı pul biber

Üzeri için:

1 yemek kaşığı süt

1 yumurta sarısı

Çörekotu

Unu eleyerek geniş bir yoğurma kabına alıp ortasını havuz gibi açın.

Toz şeker, tuz ve mayayı ilave edip karıştırın.

Sıvı malzemeleri de una ekleyip kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene dek yoğurun.

Streç filmle sardığınız hamuru mayalanması için 20 dakika kadar oda sıcaklığında bekletin.

İç harcı için soğanı küp küp, pırasaları ise ince ince doğrayın.

Zeytinyağını tavada ısıtın.

Soğan ve pırasaları ilave edip soğanlar pembeleşene kadar kavurun.

Ocaktan alıp ılınmasını bekleyin.

İlınınca içine rendelenmiş beyaz peyniri ekleyip karıştırın.

Mayalanan hamuru iki eşit parçaya ayırın.

Yağladığınız kelepçeli kek kalıbının tabanına hamur parçalarından birini kenarları hafif yüksek olacak şekilde elinizle bastırarak yayın.

Hazırladığınız iç harcını hamurun üzerine kenarlarına gelmeyecek şekilde yayıp üzerine diğer hamuru aynı şekilde yerleştirin.

Hamurun tabanıyla üstünü mümkün olduğunca yapıştırmaya çalışın.

Böreği 15 dakika bekleterek hamurun biraz daha mayalanıp kabarmasını sağlayın.

Sosu için süt ve yumurtayı bir kasede çırpın.

Mayalanan hamurun üzerine elinizle bastırarak havasını alın.

Hazırladığınız sosu üzerine sürün. Bıçakla dilimleyip sosu üzerine sürün.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın.

Böreği fırına verip 20-25 dakika kadar pişirin. Yeniden dilimleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:145201 • adı:Poğaç Börek • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:02.04.2025 - 11:26