



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POĞAÇA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur İçin:

- 1 su bardağı süt (ılık)
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 yumurta (akı hamura, sarısı üzerine)
- 1 yemek kaşığı sirke veya limon suyu
- 1 paket (10 gram) instant maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı şeker

Aldığı kadar un (yaklaşık 4-5 su bardağı)

İç Harcı İçin:

- 100 gram tereyağı (eritilmiş)
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı yoğurt

Peynir veya isteğe bağlı iç malzemeler (zeytin, sucuk, pastırma vs.)

Süt ılık olacak şekilde ısıtılır. İçine maya ve şeker eklenip karıştırılır. Mayanın köpürmesi beklenir.

Yoğurt, sıvı yağ, yumurta akı, sirke veya limon suyu, tuz eklenir ve karıştırılır.

Yavaş yavaş un ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurulur. Hamurun üzeri örtülür, mayalanmaya bırakılır.

Hamur iki katına çıkana kadar beklenir.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, avuç içinde yuvarlanır. İç malzemeleri ile isteğe uygun doldurulur.

Fırın tepsisine aralıklı olarak dizilir.

Üzerine yumurta sarısı sürülür.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirilir.

Not: Hamurun mayalanması için sütün ılık olmasına özen gösterilmeli. Hamuru yoğururken fazla un eklenmemeli, yumuşak bir kıvam elde edene kadar azar azar eklenir. Hamurun iki katına çıkması için sıcak bir ortamda bekletilir. Poğaçha hamuru incecik açılır ve iç harcı güzelce yerleştirilir.



