



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POĞAÇA

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

1 paket Dr. Oetker Mayalı Un
125 g yumuşak margarin
1 yumurta
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
2 çay bardağı ılık süt
İç malzeme:
1,5 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
1 demet maydanoz
1 yumurta akı
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Çörekotu
Susam

Un ve mayayı karıştırın. Üzerine margarin, yumurta, sıvı yağ, tuz ve ılık sütü ilave edip kaba yapışmayacak bir hamur elde edinceye kadar (yaklaşık 5-10 dakika) yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi 2 katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin.

Peynir, ince kıyılmış maydanoz ve yumurtanın akını karıştırın.

Hamuru 16 eşit parçaya ayırın. Her bir parçayı yuvarlayıp top haline getirin ve ortasına hafifçe basıp çukurlaştırın. İç malzeme koyup katlayarak üzerini kapatın. Poğaçayı yaparken hamuru fazla inceltmeyin ve kapatırken kenarlarına fazla bastırmayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizdiğiniz poğaçaların üzerini kapatıp 30 dakika bekletin. Süre sonunda yumurta sarısı sürüp çörek otu, susam serpin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 20-30 dakika

Fırından çıkarınca üzerini kapatın. Sıcak veya soğuk servis yapın.