



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROKALI POĞAÇA

- 125 g tereyağı (yumuşamış)
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
- Yarım su bardağı (100 g)yoğurt
- Yarım paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 3 su bardağı (300 g) karabuğdaylı glütensiz un
- 2 yemek kaşığı süt
- İç malzemesi için:
- 1 demet kıyılmış roka
- 200 g orta yağlı beyaz peynir
- 1 yumurtanın sarısı
- 2 dal kıyılmış dereotu
- 1 tatlı kaşığı susam

Hamuru için un dışındaki tüm malzemeyi yoğurma kabına alın. Karıştırın. Kontrollü bir şekilde azar azar unu ilave ederek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurun üzerini bir bezle örtün. Oda ısısında yarım saat mayalandırın.

İç malzemesi için kıyılmış roka ile rendelenmiş peyniri karıştırın.

Hamurdan yarım mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Çay tabağı büyüklüğünde hamurlar açın.

Kenarlarına iç malzemeden yerleştirin, ikiye katlayıp poğaça formuna getirin.

Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsinine aralıklı olarak yerleştirin. Bu şekilde oda ısısında yarım saat daha mayalandırın.

En son üzerlerine yumurta sarısı sürün, kıyılmış dereotu ve susam serpin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 25 dakika pişirin.

