



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI VE ÇEDAR PEYNİRLİ POĞAÇA

Hamur Malzemeleri:

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı

500 g buğday unu

2-3 çay kaşığı tuz

150 ml sıvı yağ (1,5 çay bardağı)

150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)

100-200 ml ılık su (1-2 çay bardağı)

Acuka sos için:

16 dilim salam

16 dilim çedar peyniri

Üzeri için:

1 yumurtanın sarısı

Bir karıştırma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp harmanlayın.

Daha sonra sıvı yağı ve ılık sütü ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Azar azar ölçülü ılık suyu ilave edin. Hamuru yoğurdukça suyunu çekecektir. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika boyunca yoğurun. Hamurun üzerini örtün. Ilık bir ortamda, hamurun hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkana dek, 30-45 dakika bekletin. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Her parçayı un serpilmiş tezgahın üzerinde, 1 cm kalınlığında olacak şekilde, dikdörtgen bir hamur elde edin. Hamurun uzun kenarını bıçak yardımı ile kedi patisi gibi küçük kesikler oluşturun. Hamurun üzerine çedar ve salam dilimleri yerleştirin. Rulo şeklinde sarıp yağlanmış kek kalıplarına yerleştirin.

Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Oda ısısında, yarım saat daha mayalandırın.

Dinlendirdiğiniz poğaç hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 20-30 dakika pişirin.

