



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI VE ÇEMENLİ BURGU POĞAÇA

Hamur Malzemeleri:

- 1 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı
- 500 g (5 su bardağı) buğday unu
- 1 çay kaşığı tuz
- 100 ml (1 çay bardağı) zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 30 g rendelenmiş orta yağlı beyaz peynir
- 1 yemek kaşığı çemen
- 150 ml (1,5 çay bardağı) ılık süt
- 150 ml (1,5 çay bardağı) ılık su

Unu bir karıştırma kabına eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp harmanlayın.

Daha sonra zeytinyağını, rendelenmiş beyaz peyniri, biber salçası ile karıştırılmış çemeni 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, 20 dakika bekletin.

Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra un serpilmiş büyük bir tezgahın üzerine alın. Merdane yardımıyla büyükçe bir hamur açarak inceltin. Hamurdan bir parmak genişliğinde şeritler elde edin. Her şeridi ortadan (çok uzun şeritler olacaktır) ikiye kesin. İkiye kestiğiniz hamurları da ikiye katlayın, her iki ucundan tutarak ters yönleri kıvrın. Uçlarını iyice yapıştırın ki pişerken açılmasın.

Hazırladığınız burgu hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine, aralıklı olarak dizin.

Hamurları bu şekilde oda ısısında 15 dakika kadar dinlendirerek ikinci kez mayalanmaya bırakın.

Dinlendirdiğiniz burgu hamurları önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 15-20 dakika pişirin.

