



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ POĞAÇA

- 4 su bardağı un
- 10 gram yaş maya
- ½ çay bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı tozşeker
- 1 su bardağı süt
- 1,5 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- İç malzemesi:
 - 1 adet közlenmiş patlıcan
 - 1 adet kabak
 - 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
 - 1 çorba kaşığı kıyılmış dereotu
 - 1 küçük kase ufalanmış tulum peyniri (tercihen Erzincan tulumu)

Yaş mayayı yarım çay bardağı ılık suda eritin. Unu hamur yoğurma kabına aktararak ekleyin. Şekeri ve tuzu katıp harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp ılık suda inceltilmiş mayayı, sütü, zeytinyağını ve yumurtayı ilave edin. Pütürsüz bir hamur elde edene dek yoğurun. En son salçayı ekleyip tekrar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp oda ısısında yarım saat dinlendirin. İç malzemesi için közlenmiş patlıcanı, zar şeklinde doğranıp zeytinyağında hafif yumuşayana dek kavrulmuş kabağı, dereotunu ve ufalanmış peyniri ilave edin. İç malzeme hazırdır. Hamurdan küçük mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Her hamuru elinizde yuvarlayıp açın. Ortalarına sebze iç malzemenin çok sulu olmamasına özen gösterin) paylaşın. Hamuru kenarlarından tutarak karşı kenardaki hamurun üzerine kapatın. Yağlı kağıt serili fırın tepsinde yerleştirin. Poğaçalar hamurlarını, biraz daha kabarması için yarım saat daha oda ısısında bekletin. Poğaçalar hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı sürün, isteğe göre susam, çörek otu veya beyaz haşhaş tohumu serpin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika üzerleri iyice kızarıncaya kadar pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 19.08.2021