



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT POĞAÇA

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı
500 gr buğday unu
1,5 çay kaşığı tuz
200 gr margarin
150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)
100 ml ılık su (1 çay bardağı)
İç malzemesi:
50 gr tulum peyniri
150 gr lor peyniri
Yarım demet maydanoz
Üzeri için:
2 yemek kaşığı susam
1 çay bardağı su
1 kahve fincanı pekmez

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

Daha sonra oda ısısında yumuşamış margarinini 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.

İç malzemesi için peynirleri ve kıyılmış maydanozu bir kaptaki karıştırın

Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra 12 adet bezeğe ayırın. Her bezeyi birer yemek kaşığı un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Oval şeklinde hamurlar açın. Hamurların ortasına iç malzemeden paylaşın ve her iki uzun tarafından tutup ortada birleştirdikten sonra ters çevirerek hamurun bir tarafını su ile inceltmiş pekmeze batırın, sonra da susama bulayın. Yağlı kağıt serili fırın tepsinine aralıklı olarak yerleştirin. Sivri uçlu bir bıçak yardımı ile fotoğrafta gördüğünüz gibi kesikler elde edin. Hamurları bu şekilde yarım saat daha ikinci kez mayalanmayı bırakın.

Dinlendirdiğiniz poğaç hamurlarını önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin.

