



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI SİMİT POĞAÇA

Hamuru için:

- 1 su bardağı ılık süt (200 ml)
- 1 su bardağı ılık su (200 ml)
- 1 çay bardağı sıvı yağ (125 ml)
- 1 paket instant maya
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet yumurta
- 5 su bardağı un

İçi için:

Kaşar peyniri

Üzeri için:

- 6 yemek kaşığı üzüm pekmezi
- Yarım çay bardağı su (60 ml)
- Kavrulmuş susam

Hamur için yoğurma kabına ılık süt, ılık su, yumurta, sıvı yağ ve tuzu alarak güzelce karıştırılın.

Unun bir kısmını, instant maya ve toz şekeri de ekleyerek hamurumuzu spatula ile karıştırılın.

Ardından yavaş yavaş unu ekleyerek yoğurmaya başlayalım.

Kıvam alan hamurumuzu unladığımız tezgaha alıp toparlayalım.

Kıvamından dolayı hamur tezgaha yapışacaktır, hamur kazıyıcı ile rahatça toparlayabilirsiniz.

Hamurumuzu tekrar yoğurma kabına alıp streçleyelim.

Temiz bir bez örterek 45 dakika kadar mayalanmaya bırakalım.

İç harcı için kaşar peyniri küçük küpler halinde doğrayalım.

Sürenin sonunda mayalanan hamuru tezgaha alalım ve tekrar toparlayalım.

Hazır olan hamurumuzu eşit parçalara bölüp elimizle beze haline getirelim ve temiz bir bez üzerine alalım.

Üzeri için karıştırma kabına pekmez ve suyu alarak karıştırılın.

Bezelerimizden bir tanesini alıp elimizle genişletelim.

Ortasına kaşar peyniri koyarak hamurumuzu yuvarlayarak şekil verelim.

Hamurumuz bitinceye kadar bu işlemleri tekrarlayalım.

Şekil verme işleminden sonra poğaçalarımızı önce pekmezli karışıma ardından kavrulmuş susama batırılın ve pişirme kağıdı serdiğimiz fırın tepsisine yerleştirelim.

Diğer hamurlarımız içinde aynı işlemleri tekrarlayalım.

Son olarak poğaçalarımızın üzerine çizikler atalım ve önceden ısıtılmış 180° alt üst fansız fırında 30 dakika kadar pişmeye bırakalım.

Sürenin sonunda pişen poğaçalarımız servise hazır.



© lezzetler.com tarif no:176179 • adı:Susamlı Simit Poğaç • gönderen:gül • indirme tarihi:11.05.2024 - 09:36