



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ÖZBEK POĞAÇASI

- 1 bardak ılık süt
- 1 bardak ılık su
- 1 yemek kaşığı maya
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı toz şeker
- 2 adet yumurta
- 1 paket margarin
- Aldığı kadar un
- 3 adet patates
- 200 gr kıyma
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı susam, çörekotu

Tozşeker, ılık süt ve ılık suyu bir kaseye koyup kuru mayayı ekleyin ve karıştırın. Oda sıcaklığında yaklaşık 10 dakika bekletip mayanın kabarmasını sağlayın ve derin bir kaba aktarın. Üzerine sıvıyağ, tuz ve yumurta aklarını ilave edin.

Bir taraftan elinizle karıştırırken, bir taraftan da unu azar azar ilave edin. Un eklemeyi arada sırada durdurup hamuru iyice yoğurun ve kıvamını kontrol edin. Hamur toparlanıp hafifçe ele yapışan bir kıvama gelince un eklemeyi bırakın. Hamurun kulak memesinden çok az sert olması gerekir. Hamuru toparlayıp oda sıcaklığında 1 saat kadar bekletin. Böylece hamur kabarıp tam kıvamına gelecektir.

Hamuru 8 eşit parçaya ayırın. Oda sıcaklığında bekleyen margarin de 8 eşit parçaya ayırın. Her hamur parçasını merdaneyle 20 santim çapında açın. Üzerlerine ayırdığınız yumuşak margarinleri elinizle sürün. Hamurun uçlarını bohça gibi üzerlerine katlayın. Buzdolabında 30 dakika kadar dinlendirin.

Dinlenen hamurları dolaptan çıkarıp her birini yarım santim kalınlığındaki yufka şeklinde açın. Yufkaların her birini 10-12 cm'lik kareler halinde kesin.

Diğer taraftan, patatesleri rendeleyip suyunu sıkın ve kıymayla birlikte derin bir kaba aktarın. Tuz ve karabiberi katıp yoğurun.

Kıymalı patates harcından kare hamur parçalarının üzerine koyup üçgen şeklinde kapatın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam ve çörekotu serpin. Üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak sıcak servise sunun.



