



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ VE CEVİZLİ TATLI POĞAÇA

Hamur Malzemeleri:

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı

500 g tam buğday unu

1 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri

150 gr tereyağı (oda ısısında yumuşamış)

150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)

150 ml ılık su (1,5 çay bardağı)

İç malzemesi:

1 çay bardağı tahin

1 kahve fincanı sıvı yağ

1 çay bardağı file badem

1 çay kaşığı tarçın

Üzeri için:

1 yemek Pakmaya Pudra Şekeri

1 yumurtanın sarısı

2 yemek kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri (serpmek için)

Unu bir karıştırma kabına eleyin. Üzerine poğaç Harcı Paketi'nin tamamını ve şekeri döküp harmanlayın. Daha sonra oda ısısında yumuşamış tereyağını 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.

Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra dört eşit parçaya ayırın. Her hamur parçasından un serpilmiş tezgahın üzerinde merdane yardımı ile dikdörtgen bir hamur açın.

Açtığınız hamurun üzerine tahin sürün, tarçın ve file badem serpin. Rulo şeklinde sarıp bıçak yardımıyla dilimlere ayırın. Her dilimin üzerini elinizle batırarak yassılaştırın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin.

Hamurları bu şekilde, oda ısısında yarım saat daha dinlendirin.

İkinci kez dinlendirdiğiniz tatlı hamurların üzerine yumurta sarısı ve pudra şeker karışımını sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkarın, ilk sıcaklığı geçince üzerine pudra şekeri serpin.



