



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEMEL MAYALI POĞAÇA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 - 3 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık su

4 - 4,5 su bardağı un

1 tutam toz şeker

2 çay kaşığı tuz

100 g yumuşak margarin

1 su bardağı ılık süt

1 yumurta

1 yumurta akı

Dolgu:

1,5 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık suyu ilave edin. Kaşık ile bir kaç kez karıştırın ve 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Toz şeker, tuz, margarin, süt, yumurta ve yumurta akını ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Süre sonunda mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun. Hamuru 12 eşit parçaya bölün. Her birini unlanmış tezgahla eliniz ile biraz açın. Ortasına peynir koyup poğaçaya şeklinde katlayın, yağlanmış veya pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsinde sıralayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 20 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuk servis yapın.



