TOMBİK POĞAÇA

http://www.hurriyet.com.tr

1 paket instant maya
2 su bardağı ılık süt
1 su bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
4 adet yumurta (2 adetinin sarısını üzerine sürmek için, ayırın)
8 su bardağı un
200 gram beyaz peynir
Yarım demet maydanoz

Hamuru hazırlamak için geniş bir kaba maya, toz şeker ve ılık süt koyun ve biraz bekleyerek kabarmasını sağlayın. Diğer malzemeleri de karışıma ekleyerek hamuru yoğurun.
Hazırladığınız hamurdan hiç bekletmeden mandalina büyüklüğünde parçalar koparark oklava ile oval açın, bir kenarına peynirli iç koyun, diğer ucuna bıçakla boyuna 4 kesik yapın ve hamur peyniri içine alacak şekilde rulo yaparak sarın, hafifçe içe doğru kıvırın şekil verin. Yağlı kağıt serili tepsiye dizin.
Tepside mayalanması için kısa bir süre bekletin. Son olarak üstüne yumurta sarısı sürün ve önceden ısıtılmış fırında 200 derecede pişirin.



© lezzetler.com tarif no:141869 • adı:Tombik Poğaça • gönderen:besme • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:22