



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ RENKLİ POĞAÇA

Hamuru İçin:

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaçâ Harcı

500 g buğday unu

150 ml sıvı yağ

150 ml ılık süt

100-200 ml ılık su

1 tatlı kaşığı tuz

1 küçük kase pesto sos

1 küçük kase zeytin ezmesi

1 küçük kase acuka

Hamur yoğurma kabına elenmiş unu aktarın. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaçâ Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp karıştırın.

Daha sonra yağı ve ılık sütü ekleyip yoğurarak ölçülü ılık suyu istediğiniz kıvamı alana kadar azar azar ilave edin. Pürüzsüz ve hafif ele yapışan bir hamur elde edinceye kadar, yaklaşık 10 dakika yoğurun.

Hamurun üzerini örtün ve ılık bir yerde, hamur hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkıncaya kadar 35-40 dakika bekletin.

Peyniri çatalla ezin üzerine ince kıyılmış maydanozları ekleyin. Karıştırın. İç malzemeniz hazırdır.

Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle açın. Hazırladığınız iç harçtan açtığınız hamurun içine yerleştirip poğaçâ şeklinde kapatın.

Yağlı kağıt serilmiş tepsiye hazırladığınız poğaçâ hamurlarını yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve susam serpin.

20 dakika daha beklettikten sonra önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin.