URFA POĞAÇASI (ŞANLIURFA)

MALZEMELER
HAMURU İÇİN:
1 su bardağı un
Yeterince su
10 gr.maya
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
1 adet yumurta sarısı
Çörek otu

HARCI İÇİN MALZEMELER
150 gr kıyma
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı tuz
1 adet domates
2 adet sivribiber
4 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

YAPILIŞI
Bir kapta unu, ılık suda ıslattığımız mayayı, tuzu, şekeri ve kulak memesi kıvamını tutturmak için yeterince suyu katıp, yoğuruyoruz. Daha sonra 15 dakika dinlenmesi için kenara alıyoruz. Dinlendikten sonra hamuru ceviz büyüklüğünde küçük parçalara bölerek, merdane yardımıyla yufka gibi açıyoruz..Harcını hazırlamak için; bir kaba kıymayı, ince kıyılmış domatesi, sivribiberi, tuzu ve pul biberi atarak karıştırıyoruz.Hazırladığımız harcı, açtığımız yufkaların iki ayrı kenarına ince şeritler halinde döşüyoruz. Üzerine rendelenmiş kaşarı serpiştiriyoruz. Paketleme stilinde katlayarak, ortada birleştiriyoruz. Üzerine yumurtanın srısını sürüp, çörek otu atarak, 180 derecedeki fırında 20-25 dakika pişiriyoruz. Daha sonra fırından çıkararak servis yapıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:18316 • adı:URFA POĞAÇASI (Şanlıurfa) • gönderen:Canan • indirme tarihi:25.04.2024 - 04:20