



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ POĞAÇA

<https://yemek.name>

Labne Peynirli Hamur

3 su bardağı un

1 su bardağı şeker

2 yemek kaşığı toz zencefil

1 çay kaşığı tuz

170 gr margarin veya tereyağ (soğuk ve küp olarak doğranmış halde)

200 gr Labne peynir

Vişneli Dolgu:

1 kilo vişne (ayıklanmış)

1 yemek kaşığı Limon kabuğu rendesi

1 yemek kaşığı Limon suyu

1 yemek kaşığı Mısır nişastası

2 yemek kaşığı Pudra şekeri

Hamur için kullanılacak bütün malzemeler, mutfak robotuna konur.

Yumuşak ve ele yapışmayacak bir kıvam elde edilinceye kadar karıştırılır.

Hazırlanan hamur 30 dakika buzdolabında bekletilir.

Dolgu için gerekli olan malzemeler, bir kabın içinde karıştırılır.

Eğer sulanma söz konusu olursa, bir süzgeç yardımı ile suların süzülmesi gerekmektedir.

Fırın 210 derece sıcaklıkta fanlı olarak ısıtma yapılır.

Buzdolabında bekleyen hamur çıkarılır ve unlanmış tezgahta 3mm kalınlıkta açılır.

Yaklaşık 8cm çapında yuvarlak kurabiye kalıbı ile kesilir.

Kesilen her kalıbın ortasına vişneli dolgu malzemesinden bir miktar konur.

Hamur üstünü kapatacak şekilde kıvrılır ve kenarlarına astırlmak suretiyle birleştirilir.

Yağlı kağıt kaplı tepsiye dizilen poğaçaların üzerine çatal yardımı ile nazıkçe delikler açılır ve toz şeker serpilir.

Ön ısıtma yapılmış fırında 20-25 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

Süre sonunda tel ızgaraya alınır ve soğuduğunda servis yapılır.



