YILDIZLI POĞAÇA

1 çay bardağı eritilmiş margarin
1 çay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz
7 çay bardağı un
İÇ HARCI İÇİN:
1 adet yumurtanın sarısı
1 yemek kaşığı çörek otu ya da susam
ÜZERİ İÇİN:
2 su bardağı lor peyniri
Yarım demet maydanoz
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Margarini eritip, yoğurma kabına alın. Üzerine sıvıyağ,yoğurt,sirke,yumurta,kabartma tozu,tuz atıp,elimizle hepsini birlikte karıştıralım.Unu ekleyerek yoğurmaya başlayalım. Hamur pütürsüzbir hale gelinceye dek, hamuru yoğuralım.
Üzerini örterek,30 dk.dinlendirelim. Hamur dinlenirken, biz poğaçamızın iç harcını hazırlayalım. Öncelikle kuru soğanları yarım ay şeklinde doğrayıp, kırmızı pul biberle karıştıralım. Üzerine saplarını ayırıp, incecik kıydığımız maydanozları ve lor peyniri ekleyip, harmanlayalım.
Şimdi sıra poğaçalarımızı biçimlendirmeye geldi. Hamurdan 15 adet bezeler hazırlayalım. Her bezeyi elle çay tabağı büyüklüğünde açalım ve içine bir tatlı kaşığı peynirli harçtan koyup, kapatalım. Yağlanmış tepsiye dizelim. Üzerlerine fırçayla yumurta sarısı sürüp, çörek otu serpelim. 180 dereceye ayarladığımız fırında 15-20 dk.pişirip, servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:9998 • adı:YILDIZLI POĞAÇA • gönderen:Canan • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:28