YULAFLI POĞAÇA

2 çay bardağı yulaf unu
5 gram yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 su bardağı un
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı mahlep
200 gram kaşar peyniri

Derin bir kabın içinde ılık sütü ve mayayı karıştırın. Üzerine un serpin ve kabarıncaya kadar 10 dakika bekletin. Üzerine yulaf ununu, şekeri, tereyağı, sıvı yağı, mahlebi, kalan unuyla birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuşak mayalı bir hamur hazırlayıp 30 dakika üzeri kapalı olarak kabarması için bekleyin. Daha sonra hamuru 3 beze yapıp her birini açın. Üzerine un serpin ve ince bir şekilde açın. Bu hamuru bardak ağzıyla yuvarlak kesip ortasına da peyniri koyup katlayın. Poğaça şekli verin. Fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın. Servis tabağına alıp çayın yanında ikram edin.



© lezzetler.com tarif no:103186 • adı:Yulaflı Poğaça • gönderen:develi • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:41