YULAFLI POĞAÇA

3 su bardağı kepekli un
1 çay bardağı yulaf
5 gram yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı mahlep
200 gram kaşar peyniri
Yulaf

Derin bir kabın içinde ılık sütü ve mayayı karıştırın. Üzerine kepekli unu serpin ve kabarıncaya kadar 10 dakika bekletin. Üzerine şeker, tereyağı, yulaf, mahlep, kalan unla birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuşak mayalı bir hamur hazırlayıp 30 dakika üzeri kapalı olarak kabarması için bekleyin. Daha sonra hamurdan parçalar kopartıp çay tabağı büyüklüğünde açın. İçlerine rendelenmiş peyniri yerleştirin ve kapatın. Fırın tepsisine dizin, yumurta sarısını sürüp üzerine yulafı serin ve 200 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın. Servis tabağına alıp çayın yanında ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:98203 • adı:Yulaflı Poğaça • gönderen:konukperver • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:21