



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMUŞACIK POĞAÇA

Hamuru için:

1 su bardağı (200 ml) ılık süt

1 yemek kaşığı Pakmaya Aktif Kuru Maya (silme)

1 yemek kaşığı toz şeker

1 su bardağı (200 ml) sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

2 yumurtanın beyazı

5-6 su bardağı (500-600 g) un

İç harcı için:

150-200 g lor peyniri

100 g dilimlenmiş yeşil zeytin

Üzeri için:

2 yumurtanın sarısı

Pakmaya Aktif Kuru Maya'yı, şekeri ve ılık sütü iyice karıştırarak mayayı eritin. Bu şekilde 15 dakika bekletin. Hamuru için kalan malzemeyi yoğurma kabına alın. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp 30 dakika mayalandırın.

İç malzemesi için başka bir kaptaki peynir ve dilimlenmiş yeşil zeytini karıştırın.

Dinlenen hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Her parçayı tezgahta tatlı tabağı boyutunda açın. Ortasına iç harçtan yerleştirip karşılıklı iki ucu birleştirip kapatın. Hamur bitene kadar bu işleme devam edin.

Hazırladığınız hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine kapanma yerleri altta kalacak şekilde aralıklı olarak dizin. Bu şekilde, oda sıcaklığında 20 dakika daha mayalandırın.

Hamur ikinci kez mayalandıktan sonra üzerlerine yumurta sarısı sürün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana dek 30-35 dakika kadar pişirin.

