ZEYTİNLİ KAŞARLI POĞAÇA

5 gram yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı mahlep
3 çorba kaşığı zeytin ezmesi
200 gram kaşar peyniri

Derin bir kabın içinde ılık sütü ve mayayı karıştırın, biraz un serpin ve kabarıncaya kadar, yaklaşık 10 dakika bekleyin. Üzerine şeker, tereyağı, mahlep, tuz ve unun tamamını koyup, birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur olsun. Üstü kapalı olarak kabarması için 30 dakika geçsin. Daha sonra hamuru 3 bezeye ayırın. Üzerine un serperek teker teker ve ince bir şekilde açın. Bunların üzerine zeytin ezmesi sürün. Dilimlere ayırıp rulo şeklinde sarın. Fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca ortalarından ikiye bölün, aralarına kaşar peyniri dilimlerini yerleştirin. Servis tabağına alıp, çayın yanında ikram edin.



Fotoğraf "timsal" tarafından gönderildi. 31.10.2014

© lezzetler.com tarif no:76678 • adı:Zeytinli Kaşarlı Poğaça • gönderen:Özzlem • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:54