PAKET POĞAÇASI



1 Su bardağı yoğurt
1 Çay bardağı ayçiçek yağı
1 Çay bardağı zeytinyağı
1 adet yumurta
1 Adet yumurta beyazı
1 Tatlı kaşığı karbonat
1 Adet kesme şekeri
1 tatlı kaşığı tuz
5,5 Su bardağı un
İçi İçin;
2 Adet orta boy haşlanmış patates
3 Adet sosis
2 Adet sivri biber
Yarım tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
1 Adet yumurta sarısı

Çukur yoğurma kabına yoğurt, ayçiçek yağı, zeytinyağı, yumurta, yumurta beyazı, kesme şeker ve tuz konur, malzemeler bütünleşene kadar karıştırılır.
Üzerine mevcut elenmiş unun yarısı ve karbonat katılır, yoğurmaya başlanır. Kalan un yoğurdukça eklenir, orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır. (Hamur dinlendirilirse iyi sonuç verir ama zaman yoksa dinlenmeden de kullanılabilir.)
Hamurdan 1,5 ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, önce yuvarlanır, sonra unlu tezgahta parmak uçlarıyla açılır.
Hamurun tam ortasına uzunlamasına rende patates, ince kıyılmış sosis, biber ve tuz karışımından oluşan iç konur.
Poğaça kenardan yukarı doğru bastırarak kapatılır, iki kenarı da bastırarak dikdörtgen paket kutusu şekli verilir.
Paket poğaçaları tümü aynı şekilde tamamlanır, üzerlerine yumurta sarısı sürülür, yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.
Ilık olarak servis yapılır.

Not: Buğdaylar yetiştirilme koşullarına göre farklılık gösterirler. Bu nedenle her ne kadar un ölçüyle belirtilmiş olsa da kontrollü kullanmak gerekir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1193 | Adı: Paket Poğaçası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 08:45