POĞAÇA



2 Adet yumurta
1 Su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 Paket kabartma tozu
1 Tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Çörekotu
1 Küçük kalıp peynir
8 – 10 Dal maydanoz

1 yumurtanın tamamı, 1 yumurtanın beyazı, yoğurt, yağ, kabartma tozu, tuz azar azar un konarak yoğrulur. Hamur ele yapışmayacak bir kıvam alıncaya kadar yoğurma işlemi sürdürülür.
1 saat dinlendirilir.
Yarım limon büyüklüğünde parçalar koparılır. Çalışma tezgahında parmak uçlarıyla çay tabağı büyüklüğünde açılır.
Ortasına rendelenmiş peynir ve ince kıyılmış maydanoz konup, tam ortasından katlanır.
Bu işlem hamur bitene kadar tekrarlanır.
Poğaçalar yağlanmış tepsiye dizilir. üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülüp, çörekotu serpilir.
190 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Not: Arzu edilirse, malzemeye 1 tatlı kaşığı mahlep de konabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 391 | Adı: Poğaça | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 11:32