



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Dereotlu Lorlu Poğaç



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8-10 adet

Malzemeler:

- 2,5 su bardağı un
- 1 su bardağı yoğurt
- 1/2 su bardağı yağ
- 1 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 150 g lor
- 1/2 demet dereotu
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri, yumurta.

Ön Hazırlık:

Un miktarını tek seferde vermek yerine kıvama göre kontrollü ekleyin. Yufkalı tariflerde iç harcı tamamen soğutun; mayalı tariflerde süt ve suyun el yakmayacak ılıkta olmasına dikkat edin.

Servis Önerisi:

Kahvaltıda ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru kurun:

- Yoğurt, yağ, yumurta, un ve kabartma tozunu birleştirin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

2. İçi ekleyin:

- Lor ve dereotunu hamura karıştırın.



- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Şekillendirin:

- Eşit bezeler hazırlayın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Pişirin:

- 180°C fırında kızarana kadar pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Fırınlanan hamur işlerinde alt ve üst yüzeyin birlikte renk aldığını kontrol edin. Tavada pişenlerde orta ateş kullanın; dışı hızla kızarıp içi hamur kalmamalıdır.

>> **İpucu:** Unu kontrollü ekleyerek yumuşak hamur bırakın.

Kiraz'ın
Mutfağı