



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Patatesli Kaşarlı Poğaça



Süre: 1 Saat 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 65 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 16 adet

Malzemeler:

- 4,5 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık süt
- 1/2 su bardağı ılık su
- 1 paket kuru maya
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 2 orta boy patates
- 200 g kaşar peyniri
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı susam
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

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

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:

Çay yanında ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru hazırlayın:

- Ilık süt, su, maya ve yağ karıştırıp un ve tuzla yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.



2. İç harcı kurun:

- Haşlanmış patatesi ezip rendelenmiş kaşarla karıştırın.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

3. Poğaçaları şekillendirin:

- Mayalanan hamuru eşit parçalara bölüp harçla kapatın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Pişirin:

- Yumurta sarısı ve susam sürüp 190°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:** Şekillenen poğaçaları 15 dakika tepside bekletmek daha yumuşak sonuç verir.

Kiraz'ın
Mutfağı