



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Peynirli Mısır Unlu Poğaç



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 10 adet

Malzemeler:

- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı yoğurt
- 1/2 su bardağı yağ
- 2 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 200 g beyaz peynir
- 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:

Çayla ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Kuru malzemeyi karıştırın:

- Un, mısır unu, kabartma tozu ve tuzu birleştirin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

2. Hamuru kurun:



- Yoğurt, yağ ve bir yumurtayı ekleyip yumuşak hamur hazırlayın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Doldurun:

- Hamur parçalarına peynir ve dereotlu iç koyup kapatın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Pişirin:

- Yumurta sarısı sürüp 180°C fırında 25 dakika kızartın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

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:** Mısır unu hamuru çabuk kuruttuğu için unu kontrollü kullanın.

Kiraz'ın
Mutfağı