Poğaça

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
□ **Mayalanma Süresi:** 30 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 12 adet

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 4 su bardağı un
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket instant maya (10 gr)
- 1 adet yumurta (akı hamura, sarısı üzeri için)

İç Harcı İçin:

- 150 gr beyaz peynir veya kaşar peyniri
- 1/2 demet maydanoz (ince doğranmış)

Üzeri İçin:

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı susam veya çörek otu

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Ilık süt, maya ve şekeri bir kaba alıp **5 dakika bekletin**.
- Unu geniş bir kaba alın, tuzu ekleyin ve ortasını açın.
- Maya karışımını ve sıvı yağı ekleyerek **yumuşak bir hamur yoğurun**.
- Hamurun üzerini örtüp **ılık bir ortamda 30 dakika mayalandırın**.

2. İç Harcın Hazırlanması:

- Peyniri ezin, doğranmış maydanozla karıştırın.

3. Poğaçaları Şekillendirme:

- Mayalanan hamurdan küçük bezeler koparın ve elinizle açın.
- İçine peynirli harçtan koyarak yarım ay şeklinde kapatın.

4. Üzerine Yumurta Sürme ve Pişirme:

- Poğaçaları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.
- Üzerine yumurta sarısı sürüp susam veya çörek otu serpin.
- Önceden ısıtılmış **180°C fırında 20 dakika** altın rengi olana kadar pişirin.

5. Servis:

- Sıcak olarak yanında çayla servis edin.

>> **İpucu:** Daha yumuşak bir poğaça için **hamuru yoğurduktan sonra 1 saat buzdolabında bekletebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı