

Zeytinli Lorlu Mini Poğaça

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 150 g lor peyniri
- Yarım su bardağı doğranmış siyah zeytin
- 1 yemek kaşığı susam

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Yoğurt, zeytinyağı ve yumurtayı oda sıcaklığına getirin. Siyah zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp küçük doğrayın; lor peynirini ufalayın. Fırını 180°C'ye ısıtıp tepsiye pişirme kâğıdı serin.

Servis Önerisi:

Mini poğaçaları ılık servis edin. Kahvaltı veya çay saatinde sade olarak sunabilir; artanları soğuduktan sonra kapalı kapta saklayabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Sıvı karışımı hazırlayın:

- Yoğurt, zeytinyağı ve yumurtayı pürüzsüz olana kadar çırpın.
- Yumurtanın küçük bir kısmını ayırıp poğaçaların üzerine sürmek için kullanabilirsiniz; tamamını hamura eklediyseniz ayrıca yumurta gerekmiyor.

2. Hamuru ve iç malzemeleri birleştirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Unu kabartma tozuyla karıştırıp sıvı karışıma azar azar ekleyin. Yumuşak, ele hafifçe yapışan hamur oluşunca lor peynirini ve doğranmış zeytinleri ekleyin.
- Hamuru fazla yoğurmayın; zeytin ve lorun her yere dağılması yeterlidir. Unu birden eklemek hamuru sertleştirebilir.

3. Mini poğaçaları şekillendirin:

- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve tepsiye aralıklı dizin.
- Üzerine ayırdığınız yumurtadan ince bir kat sürün ve susam serpin.

4. Pişirip dinlendirin:

- 180°C fırında yaklaşık 20–25 dakika, poğaçalar kabarıp üstleri renk alana kadar pişirin.
- Altlarının da renk aldığını kontrol edin. Tepside birkaç dakika bekletip tel üzerine alın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Poğaçaların üstü hafif altın rengi almalı, altları da pişmiş olmalıdır. Fırından yeni çıktıklarında yumuşak olabilirler; tel üzerinde birkaç dakika dinlenince dış dokuları toparlanır.

Saklama:

Tamamen soğuyan ürünü kapalı kapta buzdolabında iki ila üç gün saklayın. Katlar arasına yağlı kağıt koyun; servis öncesinde gerekiyorsa kısa süre düşük ısıda canlandırın.

>> **İpucu:** Hamuru fazla yoğurmadan toparlamak poğaçaların gevrek ve yumuşak kalmasını sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı