



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Dereotlu Mayasız Poğaç



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 16 adet

Malzemeler:

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı yoğurt
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 1 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1/2 demet dereotu
- 150 g beyaz peynir
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı susam

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 kurun:

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

2. Lezzetlendirin:



- Kıyılmış dereotu ve peyniri hamura eşit biçimde dağıtın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Şekillendirin:

- Hamurdan eşit parçalar koparıp yuvarlayarak tepsiye dizin.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Pişirin:

- Yumurta sarısı ve susam sürüp 185°C fırında renk alana 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 azar azar ekleyerek yumuşak hamur kıvamını koruyun.

Kiraz'ın
Mutfağı