

Peynirli Poğaça

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 yumurta (akı içine, sarısı üzerine)
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3,5 su bardağı un (kontrollü ekleyin)

İç Harcı İçin:

- 200 gr beyaz peynir
- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)

Üzeri İçin:

- Ayrılan yumurta sarısı (yukarıdaki yumurtadan)
- Susam veya çörek otu

Kiraz'ın Mutfağı

Ön Hazırlık:

Peynirli poğaça için tek yumurtayı ayırın: akı hamura, sarısı üstüne kullanılacak. Peyniri ezip yıkanmış ve kurulanmış maydanozla karıştırın; fırını 180°C'ye ısıtın.

Servis Önerisi:

Poğaçaları fırından sonra kısa süre dinlendirip ılık servis edin. Üstünü nemli bezle kapatmak zorunlu değildir; sıcak buharın tabanı ıslatmasına izin vermeyin.

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Bir kaba yoğurt, sıvı yağ, yumurta akı, tuz ve kabartma tozunu alın. Karıştırdıktan sonra azar azar unu ekleyerek yumuşak ama ele yapışmayan bir hamur yoğurun.

2. İç Harcın Hazırlanması:

- Ezilmiş beyaz peyniri ince doğranmış maydanozla karıştırın.

3. Şekillendirme:

- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın, avuç içinde açarak ortasına iç harçtan koyun. Kenarlarını kapatıp yuvarlak veya oval şekil verin.

4. Pişirme:

- Şekillendirdiğiniz poğaçaları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerine ayırdığınız yumurta sarısını sürüp susam veya çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 25 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Unu kontrollü ekleyin; hamur yumuşak kalmalı ve şekil verildiğinde açılmamalı. Yalnız üst rengi değil poğaçaların tabanını ve hamurun içinin pişmesini de kontrol edin.

Kiraz'ın Mutfağı