# ÇEŞNİLİ POĞAÇA

1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 adet küçük kuru soğan
1 adet küçük havuç
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
8-10 dal dereotu
1 çay bardağı yoğurt
Yarım paket tereyağı (125 gr)
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
200 gr kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
3 çorba kaşığı sıvı yağ
8-10 dal maydanoz
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

# Çukur bir kabın içine yumurta, yumurta beyazı, ince rendelenmiş kuru soğan, havuç, yoğurt, yumuşak tereyağı,kırmız pul biber tuz ve ince kıyılmış dereotu konur, pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırılır.
# Üzerine unla karıştırılmış kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenir, yoğrulur. Hamur 35-40 dakika dinlenmeye bırakılır.
# Bu arada iç hazırlanır. İnce kıyılmış kuru soğan ve sıvı yağ kavrulur. Üzerine kıyma eklenir, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Ateşten alınır, kıyılmış maydanoz ve tuz katılır.
# Dinlenen hamurdan cevizden büyük parçalar alınır. Unlu zeminde parmak uçlarıyla çay tabağı büyüklüğünde açılır. Yarısına yeteri kadar kıymalı iç konur. Diğer yarısı üzerine kapatılır. Kenarlarına bastırılır.
# Bütün poğaçalar hazırlandıktan sonra yağlanmış tepsiye az aralık bırakarak dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür.
# Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Poğaçalar kızarana kadar pişirilir.
# Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

Not: Arzuya göre hamura 1 tatlı kaşığı salça da eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1217 | Adı: Çeşnili Poğaça | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 17:43