TOP POĞAÇA

1 paket yaş maya (42 maya)
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
Yarım paket tereyağı (125 gr)
1 çay kaşığı mahlep
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir (250 gr)
8-10 dal maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı çörekotu

Yoğurma kabına maya, ılık su ve şeker konur. Maya eriyene kadar parmak uçlarıyla eritilir.
Üzerine tuz, mahlep, erimiş soğumuş tereyağı, sıvıyağ, yumurta, yumurta beyazı eklenir, biraz daha karıştırılır.
Son olarak ele yapışmayan ve yumuşak bir hamur elde edene kadar azar azar un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır, ılık ortamda 1 saat bekletilir.
İçi hazırlamak için peynir ezilir, maydanoz kıyılır ve karıştırılır.
Dinlenen hamur 30 eşit parçaya ayrılır ve yuvarlanır.
Sonra elle kenarları ince, ortası kalın olacak şekilde, çay tabağı kadar açılır.
Ortasına yeteri kadar iç konur, kenarlardan ortaya toplanır ve yuvarlanır.
Poğaçalar yağlanmış tepsiye aralık bırakarak dizilir.
Üzerlerine yumurta sarısı sürülür, çörekotu bırakılır.
Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, 25 dakika pişirilir.
Ilık olarak ikram edilir.

Not: Top poğaçanın hamuru maya kullanılmadan, kabartma tozuyla da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1804 | Adı: Top Poğaça | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 22:18