GEVREK POĞAÇA

1 adet yumurta beyazı
1 su bardağı yoğurt
Yarım kalıp margarin
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
2 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı haşhaş tohumu

Yumurta beyazı, eritilmiş margarin, sıvıyağ, sirke, tuz ve yoğurt karıştırma kabına konur, çatalla çırpılır.
Yumuşak bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır ve 20 dakika dinlendirilir.
Süre sonunda hamur 28 eşit parçaya ayrılır. Her parça parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır.
Kenarına peynir konur, kapatılır, çatal yardımıyla kenarlarına bastırılır.
Poğaçalar yağlamış tepsiye dizilir. Üzerlerine 1 çorba kaşığı suyla karıştırılmış yumurta sarısı sürülür. Haşhaş serpilir.
185 derece önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilir.
Ilık olarak ikram edilir.

Not: İki farklı yağ ve sirke poğaçaya gevreklik kazandırır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1897 | Adı: Gevrek Poğaça | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 22:30