EGE POĞAÇASI

1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 çay bardağı su
1 çay bardağı yoğurt
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
İçi için:
12 adet kuru domates
250 gr dlimlenmiş siyah zeytin
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kekik
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Yoğurma kabına yumurta, yumurta beyazı, su, yoğurt ve zeytinyağı konur. Çatalla pürüz kalmayana kadar karıştırılır.
Üzerine tuz, unla karıştırılmış kabartma tozu ve yumuşak bir kıvamda hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır, 15 dakika dinlendirilir.
Bu arada iç hazırlanır; suda en az 2 saat bekletilmiş domatesler ince ince kıyılır. Zeytin, zeytinyağı ve kekik eklenir, karıştırılır.
Dinlenen hamur 24 eşit parçaya ayrılır. Her biri parmak uçlarıyla küçük çay tabağı kadar açılır.
Hazırlanan iç açılan hamurlara paylaştırılır ve kapatılır, kenarlarına bastırılır.
Poğaçalar yağlanmış ya da yağlı akağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür.
5 dakika önce yakılmış, 175 derece fırına verilir. Yaklaşık 20 dakika pişirilir.
Ilık olarak servise sunulur.

Not: Bu poğaçanın özelliği yoğun iç malzeme kullanılmasıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2083 | Adı: Ege Poğaçası | İndirme tarihi: 21.08.2025 - 13:14