

Katmer Pogaca

Malzemeler

1 paket toz instant maya
1 tatli k. toz seker
1 su b. sut
Yarim su b. su
1 cay b. siviya
2 cay k. tuz
1 adet yumurta (sarisi uzerine beyazi icine)
Yaklasik 4 - 4,5 su bardagi un
100 gr. oda sicakliginda tereyag
Ic harci icin:
1 kase rendelenmis beyaz peynir
Yarim cay k. karabiber

Yapilisi

Sutu ilitin. Icinde maya, toz seker ve 1 kasik un ekleyip karistirin. Uzerini kapatip mayalanip kopuklenmesi icin 10-15 dk. bekletin.

Uzeri kopuklenip kabaran karisimi bir hamur kabina alin. Icinde su, siviya, tuz ve yumurta akini ekleyin; karistirdikten sonra unu yavas yavas ekleyerek ele yapismayan yumusak bir hamur yapin.

Hamurun uzerini kapatip ilik bir yerde mayalanmasi icin bekletin.

Mayalanan hamuru once ikiye ayirin. Her birini 9 bezeye ayirin. Bir bezeyi tatli tabagi buyulugunde acin; uzerine 1-2 tatli kasigi kadar tereyag surun. Kalan her bezeye ayni islemi uygulayip ust uste yerlestirin. Elinizde tatli tabagi buyuklugunde acilmis arasi tereyagli 9 kat hamur olacaktir (En uste tereyag surmeyin).

9 kat olan hamuru yaklasik 50 cm. buyuklugunde acin. 16 esit parcaya kesin. Kenarina peynirli veya istediginiz bir ic yerlestirip sarin.

Yagli kagit serilmis firin tepsisine yerlestirin. 15-20 dk. tepside mayalanmasi icin bekledikten sonra uzerine yumurta sarisi surup 175 derecede isitilmis firinda uzeri kizarincaya kadar pisirin.