

Mayali Pogaca

Malzemeler

1 kg un

30 gr tuz

50 gr toz seker

500 gr yag

3 adet yumurta

50 gr. maya (yas maya)

250 gr. su

2 yumurta sarisi (uzerine surmek icin)

Ici icin;

Peynirin icine kiyilmis maydanoz konur ve karistirilir.

Peynir disinda istediginiz baska ic malzemelerde kullanabilirsiniz.

Yapilisi

Un tezgahin uzerine dokulur.

Ortasina maya, oda isisindaki su ve seker eklenip elimizin ucu ile ezilir. Yag ve yumurta da eklenip hamur yogrulur.

Hamuru yogururken her zaman yogurdugumuzdan farkli olarak tezgah unlanarak hamur ortadan ikiye ayrilip, ayrilan hamur parcasi yerdeki hamurun ustune atilerek yogrulmalidir. Ilk hazirlandiginda tezgaha yapisir halde olan hamur tezgaha yapismaz hale gelinceye kadar ayni yonteme devam edilir. Hamur toparlaninca ilk mayalanma icin 10-15 dakika bekletilir. Bekleyen hamur 70'er gramlik bezelere(pazu) ayrilir ve hafifce bastirarak yuvarlanip, 10 dakika daha bekletilir.

Bekleyen bezelerin uzerine elinizin serce parmagi asagida kalacak sekilde bir bicak gibi kullanarak hamurlarin ortasina bastirilir.

Hazirlanan harctan ortalarina konulur.

Hamurun iki ucu birlestirilir. Hamur harcın ustune kapatilir.

Kapatildiktan sonra yine elimizin altini bir bicak gibi kullanarak hamurun ortasina bastirilir.

Yagli kagit serili yada yaglanmis firin tepsisine aralikli olarak dizilir.

Uzerine yumurta sarisi surulur.

Yumurta kurumadan bir catal ile uzerleri cizilir.

Susam, corek otu ve ya mavi hashas ile suslenerek tepside mayalanmaya birakilir.

Hamur 2 kati oluncaya kadar bekletilir.

Firin 180 derecede onceden isitilir.

Kabaran pogacalar firina surulur ve ustleri kizarincaya kadar pisirilir.