

Afyon Sakallı Poğaç

Toplam 97 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 22 dk

8 kişilik

Orta

~310 kcal

Açılış 6/10

Afyon sakallı poğaç, yumuşak mayalı hamuru peynirli krema ve maydanozla kenarlarından kaplayan şık bir kahvaltılıktır.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta
- 1 paket Kuru maya
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 200 gr Krem peynir
- 0.5 demet Maydanoz

Yapılış

- Süt, maya, un, yumurta ve tereyağıyla yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru 40 dakika iki katına kadar mayalandırın.
- Küçük poğaçalar yapılış şekline dizin.
- 180°C fırında 18-20 dakika kızarana kadar pişirin.
- Soğuyan poğaçaların kenarlarına krem peynir sürüp maydanoza bulayın.

PÜF NOKTASI

Poğaçları tamamen soğutmadan peynir sürmek kremanlı raf ömrüne yol açar.

SERVİS ÖNERİSİ

Çay ve zeytin tabağıyla kahvaltıda servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta