

Kaşarlı Patatesli Poğaç

Toplam 48 dk

Hazırlama 28 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~242 kcal

Açılış 5/10

Macar usulü kaşarlı patatesli poğaç, patatesli hamuru kaşar ve tereyağ ile oluşturarak yumuşak bir fırınlık yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı un
- 2 adet Haşlanmış patates
- 100 gr Kaşar peyniri
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 adet Yumurta

Yapılı

1. 3 su bardağı un, ezilmiş pişmiş patates ve tereyağ ile hamur yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin, patates nişastasını hamuru toparlasın.
3. Hamuru küçük yuvarlaklara ayırın, ortalarına kaşar peyniri yerleştirin.
4. Poğaçları kapatıp üstlerini yumurtayla fırçalayın.
5. Poğaçları 200°C fırında 18 dakika pişirin, üstleri kızarsın.
6. Tepside 6 dakika dinlendirip servis edin, peynir içi sakinleşsin.

PÜF NOKTASI

Patates tamamen soğuyunca hamura eklemek poğaçları daha kolay şekil almasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaşarlı patatesli poğaçayı sıcak pişirildiği şekilde sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta