

Zeytinli Poğaç

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Kolay

~330 kcal

Açılış 5/10

Yumuşak mayalı hamur ve zeytinli iç harçla yapılan pratik poğaç.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Yoğurt
- 0.5 su bardağı Sıyık yağ
- 1 paket Kabartma tozu
- 150 gr Zeytin ezmesi
- 1 adet Yumurta sarısı
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Un, yoğurt, sıyık yağ, kabartma tozu ve tuzu 5 dakika yoğurup yumuşak bir hamur hazırlayın.
2. Hamuru 8 eşit parçaya ayırıp fırın için hazırlayın.
3. Her parçanın ortasına zeytin ezmesi koyup kenarlarını kapatın.
4. Üzerine yumurta sarısını sürüp 180°C fırında 25 dakika pişirin.
5. Poğaçları fırından aldıktan sonra 10 dakika 110°C fırında harç yerleşince servis edin.

PÜF NOKTASI

Zeytin ezmesi tuzluysa hamura eklediğiniz tuzu yarım ölçü tutun.

SERVİS ÖNERİSİ

Çay ve domatesle 110°C servisin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta