

Afyon Sakallı Poğaç

Toplam 57 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 22 dk

8 kişilik

Orta

~310 kcal

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

Yapılışı

- Süt, maya, un, yumurta ve tereyağıyla yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru 40 dakika iki katına kadar mayalandırın.
- Küçük poğaçalar yapılışı için tepsiye 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 rekesine yol açar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çay ve zeytin tabağıyla kahvaltıda servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta