

YENİ



Pakmaya

Helal
Gıda

LEZZETİNİN SIRRI HARCINDA SAKLI

Pakmaya'dan
Mayalı Poğaç Harçlı Tarifler

2



Pakmaya Mayalı Poğaçı Harcıyla puf puf enfes poğaçalar yapın.

Yeni Pakmaya Mayalı Poğaçı Harcı
evinizde “lezzeti garanti” poğaçalar yapmak için
gereken tek yardımcınız.

Üstün kaliteli maya ve malzemeyle hazırlanan,
koruyucu içermeyen özel mayalı poğaçı harcınızla çocuklarınıza,
ailenize, misafirlerinize puf puf, enfes, “Tarifini kimden aldın?”
diye sorulacak unutulmaz poğaçalar hazırlayacaksınız...
Elinizdeki kitapçığı poğaçaya yeni yorumlar getirmeniz,
yeni güzellikler katmanız için sunuyoruz.
Mutfağınızdaki fırında hazırlayıp sunacağınız birbirinden
lezzetli poğaçalar için şimdiden afiyet olsun!



İçindekiler



- ❶ Zeytin Ezmeli ve Tereyağlı Açma Poğaçası - S:3
- ❷ Ispanaklı Lor Peynirli Rulo Poğaçası - S:4
- ❸ Ekonomik Poğaçası - S:5
- ❹ Galeta Unlu Çıtır Poğaçası - S:6
- ❺ Çavdar Unlu Renkli Poğaçası Pizzası - S:7
- ❻ Pastırmalı ve Biberli Dilim Poğaçası - S:8
- ❼ Patates Dolgulu Tepsi Poğaçası - S:9
- ❽ Köz Biberli ve Mozzarellalı Mini Poğaçalar - S:10

PAKMAYA'DAN MAYALI POĞAÇA HARCİ'YLA
YEPYENİ LEZZETLER



YENİ

10 ADIMDA PUF PUF KABARAN POĞAÇA YAPILIŞI



MAYASI
İÇİNDE

Her defasında
aynı lezzet,
her zaman
ideal sonuç.



Tarifi
paketin
arkasında.



1

NASIL YAPILIR?



1



Bir karıştırma kabına
500 g unu eleyin.

2



Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı'nın
tamamını ve 2-3 çay kaşığı
tuzu döküp kaşıkla iyice karıştırın.

3



1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağı veya
arzuya göre 200 g yumuşatılmış
tereyağı ve 1,5 çay bardağı (150 ml) ılık
süti ekleyip yoğurarak 1-2 çay bardağı
(100-200 ml) ılık suyu azar azar ilave edin.

4



Pürüzsüz ve hafif ele
yapışan bir hamur elde
edinceye kadar yaklaşık 10
dakika kadar yoğurun.

5



Hamurun üzerini örtün ve ılık bir
yerde hamur hacmi yaklaşık 1,5- 2
katına çıkıncaya kadar 30-45 dakika
bekletin.

6



Arzuya göre seçilmiş iç malzemeye
yumurtanın beyazını koyup
karıştırın.

7



Bekletilmiş hamurdan istenen büyüklüğe
göre 20-25 adet beze hazırlayın ve el ile bastırarak
6-7 cm çapında yuvarlak açın.
İç malzemeyi koyun ve poğaç şekli vererek kapatın.

8



Yağlanmış, unlanmış fırın tepsisine dizin.
Tepsinin üzerini örterek ılık bir yerde
yaklaşık 25-35 dakika süre ile bekletin.

9



Yumurta sarısını poğaçaların üzerine
sürün. Önceden ısıtılmış 180°C fırın-
da üzerleri kızarıncaya kadar yak-
laşık 20-30 dakika süre ile pişirin.

10



Fırından çıkarıp servis yapın.

Tarif videosunu izlemek için: youtube.com/mutfaginyildizitv

Zeytin Ezmeli ve Tereyağı Açma Poğaçası



HAZIRLAMA SÜRESİ: 90-120 dakika

PIŞIRMA SÜRESİ: 20-30 dakika

ZORLUK: Orta

8 Porsiyon

Hamur malzemeleri:

- 1 paket Pakmaya Mayalı Poğaçası Harcı
- 500 g buğday unu
- 2 çay kaşığı tuz
- 200 g tereyağı (oda ısısında yumuşamış)
- 150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)
- 100 ml ılık su (1 çay bardağı)

İç malzemesi:

- 2 yemek kaşığı siyah zeytin ezmesi
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Üzeri için:

- 1 yumurtanın sarısı



Hazırlanışı:

1. Bir karıştırma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaçası Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp harmanlayın.
2. Daha sonra oda ısısında yumuşamış tereyağını ve ılık sütü ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Azar azar, ölçülü şekilde ılık suyu ilave edin. Hamur yoğruldukça suyunu çekecektir. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika boyunca yoğurun.
3. Hamurun üzerini örtün. Ilık bir ortamda, hamurun hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkana dek, 30-45 dakika bekletin.
4. Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra her biri 70-80 gramlık olacak şekilde bezeler elde edin. Bir tanesini 1 yemek kaşığı kadar un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Merdane yardımı ile oval bir hamur açın. Açtığınız oval hamurun üzerine zeytin ezmesi sürün. Bir parmak genişliğinde uzun şeritler kesin.
5. Hamurun bir kenarından tutarak çapraz olacak şekilde yuvarlayıp rulo elde edin. Elde ettiğiniz rulo kafesi kendi ekseninde çevirerek gül böreği şeklinde tamamlayın. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp yağlı kağıt üzerine yerleştirin. Tüm hamurları aynı şekilde tamamlayınca hamurların üzerlerine tekrar örtün ve yarım saat daha ikinci kez mayalanmaya bırakın.
6. Dinlendirdiğiniz poğaçası hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 20-30 dakika pişirin.

Ispanaklı Lor Peynirli Rulo Poğaçı



HAZIRLAMA SÜRESİ: 90-120 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 25-30 dakika

ZORLUK: Orta

10-12 Porsiyon

Hamur malzemeleri:

- 1 paket Pakmaya Mayalı Poğaçı Harcı
- 500 g buğday unu
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 150 ml sıvı yağ
- 150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)
- 100 ml ılık su (1 çay bardağı)

İç malzemesi:

- 1 kg ıspanak
- 300 g lor peyniri
- 100 g orta yağlı beyaz peynir
- 100 g ceviz içi

Üzeri için:

- 1 yumurtanın sarısı
- 1 yemek kaşığı mavi haşhaş



Hazırlanışı:

1. Bir karıştırma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaçı Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp harmanlayın.
2. Daha sonra sıvı yağı ve ılık sütü ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Azar azar, ölçülü şekilde ılık suyu ilave edin. Hamur yoğruldukça suyunu çekecektir. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika boyunca yoğurun.
3. Hamurun üzerini örtün. Ilık bir ortamda, hamurun hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkana dek, 30-45 dakika bekletin.
4. İç malzemesi için ıspanakları iyice yıkayıp süzdükten sonra havlu kağıt ile kurutun ve ince ince kuydiktan sonra, 1 çay kaşığı tuz ekleyip iyice ovun. Rendelenmiş peyniri, irice doğranmış ceviz içini ve lor peynirini ekleyin. Tüm malzemeyi harmanlayın. İç malzemeniz hazır.
5. Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra iki ayrı bezeye ayırın. Her bezeyi birer yemek kaşığı un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Merdane yardımıyla 1-1,5 cm kalınlığında olacak şekilde yuvarlak bir hamur açın. Hamurdan 8 eşit üçgen parçalar elde edin. Her parçanın kenarına iç malzemeden yerleştirin ve fotoğrafta gördüğünüz gibi rulo şeklinde poğaçalar elde edin.
6. Kalan hamuru da aynı şekilde hazırlayıp yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Hamurların üzerini tekrar örtün ve yarım saat daha ikinci kez mayalanmaya bırakın.
7. Dinlendirdiğiniz poğaçı hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı sürün, haşhaş serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin.

Ekonomik Poğaç



HAZIRLAMA SÜRESİ: 90-120 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 25-30 dakika

ZORLUK: Kolay

15-20 Porsiyon

Hamur malzemeleri:

- 1 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı
- 500 g buğday unu
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 150 ml sıvı yağ
- 150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)
- 100 ml ılık su (1 çay bardağı)

İç malzemesi:

- 1 demet maydanoz
- 300 g lor peyniri

Üzeri için:

- 1 yumurtanın sarısı
- 1'er tatlı kaşığı
çörek otu ve susam



Hazırlanışı:

1. Bir karıştırma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp harmanlayın.
2. Daha sonra sıvı yağı ve ılık sütü ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Azar azar, ölçülü şekilde ılık suyu ilave edin. Hamur yoğruldukça suyunu çekecektir. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika boyunca yoğurun.
3. Hamurun üzerini örtün. Ilık bir ortamda, hamurun hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkana dek, 30-45 dakika bekletin.
4. İç malzemesi için maydanozu yıkayıp iyice kuruttuktan sonra ince ince kıyın ve peynirle birlikte karıştırın. İç malzemeniz hazır.
5. Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra 15-20 adet bezeye ayırın. Her bezeyi birer yemek kaşığı un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Çay tabağından biraz daha büyük olacak şekilde yuvarlak hamurlar elde edin ve ikiye katlayıp klasik poğaç şekli verin. Her hamurun yarısına iç malzemedan yerleştirin ve ikiye katlayıp klasik poğaç şeklinde tamamlayın. Uçlarının açılmaması için parmaklarınızla iyice basturarak yapıştırın.
6. Poğaç hamurlarını yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Hamurların üzerini tekrar örtün ve yarım saat daha ikinci kez mayalanmaya bırakın.
7. Dinlendirdiğiniz poğaç hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı sürün, isteğe göre susam ve çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin.

Galeta Unlu Çıtır Poğaç



HAZIRLAMA SÜRESİ: 90-120 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 20-25 dakika

ZORLUK: Kolay

20 Porsiyon

Hamur malzemeleri:

- 1 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı
- 500 g buğday unu
- 2 çay kaşığı tuz
- 150 ml sıvı yağ
- 150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)
- 100 ml ılık su (1 çay bardağı)

İç malzemesi:

- 1 orta boy soğan
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 150 g az yağlı beyaz peynir
- 50 g süzme peynir

Üzeri için:

- 1 yumurtanın sarısı
- 3 yemek kaşığı galeta unu



Hazırlanışı:

1. Bir karıştırma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp harmanlayın.
2. Daha sonra sıvı yağı ve ılık sütü ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Azar azar, ölçülü şekilde ılık suyu ilave edin. Hamur yoğruldukça suyunu çekecektir. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika boyunca yoğurun.
3. Hamurun üzerini örtün. Ilık bir ortamda, hamurun hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkana dek, 30-45 dakika bekletin.
4. İç malzemesi için soğanı zar şeklinde doğrayıp sıvı yağda yumuşayana kadar kavurun. Ocaktan alın, ılınınca peynirleri ekleyin. Karıştırın. İç malzemeniz hazır.
5. Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra 20 adet bezeye ayırın. Her bezeyi elinizle bastırarak yuvarlak hamurlar açın. Hamurların ortasına peynirli karışımdan yerleştirin. Hamuru avucunuzun içinde top şeklinde toparlayın ve yağlı kağıda aralıklı olarak yerleştirin. Hamurların üzerinde bir bıçak yardımı çok derin olmayacak şekilde + işareti yaparak kesikler oluşturun. Bu şekilde, oda ısısında yarım saat daha ikinci kez mayalanmayı bırakın.
6. Dinlendirdiğiniz poğaç hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı sürün. Hamurları galeta ununa bulayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin.

Çavdar Unlu Renkli Poğaç Pizzası



HAZIRLAMA SÜRESİ: 45-60 dakika

PIŞIRME SÜRESİ: 15-20 dakika

ZORLUK: Kolay

4-6 Porsiyon

Hamur malzemeleri:

- 1/2 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı
- 250 g çavdar unu
- 1 çay kaşığı tuz
- 50 ml zeytinyağı (yarım çay bardağı)
- 75 ml ılık süt (bir çay bardağına yakın)
- 75 ml ılık su (bir çay bardağına yakın)

Üzeri için:

- 50 g rendelenmiş mozzarella peyniri (veya taze kaşar peyniri)
- 15 adet küp şeklinde mozzarella peyniri
- 3-4 adet mini sarı biber
- 3-4 adet mini kırmızı domates
- 5-6 adet biber dolgululu yeşil zeytin
- 1 yemek kaşığı hazır pesto sosu



Hazırlanışı:

1. Unu bir karıştırma kabına eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı paketinin yarısını ve tuzu döküp harmanlayın.
2. Daha sonra zeytinyağını ve ılık sütü ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Azar azar, ölçülü şekilde ılık suyu ilave edin. Hamur yoğruldukça suyunu çekecektir. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika boyunca yoğurun.
3. Hamurun üzerine örtün. Ilık bir ortamda, hamurun hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkana dek, 20 dakika bekletin.
4. Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Merdane yardımıyla inceltip yağlı kağıt serili fırın tepsisinin üzerine alın.
5. Hamurun üzerine önce pesto sos sürün. Sonra dilimlenmiş domatesleri, zeytinleri dağıtın. Mozzarella toplarını da domateslerin arasına yerleştirin. En son rendelenmiş mozzarella peynirini de serpin.
6. Hamuru bu şekilde oda ısısında 15 dakika kadar dinlendirerek ikinci kez mayalanmaya bırakın.
7. Dinlendirdiğiniz pizza poğaç hamurunu önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 15-20 dakika pişirin.

Pastırmalı ve Biberli Dilim Poğaçı



HAZIRLAMA SÜRESİ: 90-120 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 30-35 dakika

ZORLUK: Orta

15-20 Porsiyon

Hamur malzemeleri:

- 1 paket Pakmaya Mayalı Poğaçı Harcı
- 500 g buğday unu
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 150 ml sıvı yağ
- 150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)
- 100 ml ılık su (1 çay bardağı)

İç malzemesi:

- 10 dilim pastırma
- 1 adet sarı dolmalık biber
- 100 g lor peyniri
- 100 g az yağlı beyaz peynir
- 100 g ceviz içi
- 1 çay kaşığı tereyağı (ceviz içini kavurmak için)
- 5-6 dilim kurutulmuş domates



Üzeri için:

- 1 yumurtanın sarısı

Hazırlanışı:

1. Bir karıştırma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaçı Harcı paketinin ve tuzu döküp harmanlayın.
2. Daha sonra sıvı yağı ve ılık sütü ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Azar azar, ölçülü şekilde ılık suyu ilave edin. Hamur yoğruldukça suyunu çekecektir. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika boyunca yoğurun.
3. Hamurun üzerini örtün. Ilık bir ortamda, hamurun hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkana dek, 30-45 dakika bekletin.
4. İç malzemesi için pastırmaları zar şeklinde doğrayın. Dolmalık biberin çekirdeklerini temizleyin. Daha sonra zar şeklinde doğrayın. Peynirleri, ince kıyılmış kurutulmuş domatesi ve 1 çay kaşığı tereyağında kavrulmuş iri çekilmiş ceviz içleri ile birlikte karıştırın. İç malzemeniz hazır.
5. Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra 1-2 yemek kaşığı un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Merdane yardımı ile 1 cm kalınlığında yuvarlak bir hamur elde edin. Hamurun üzerine iç malzemeni yayın. Rulo şeklinde sarıp uçlarını sivrileştirin, yani ekmek şeklini verin.
6. Poğaçı hamurunu yağlı kağıt üzerine yerleştirin. Hamurun üzerini tekrar örtün ve yarım saat daha ikinci kez mayalanmaya bırakın.
7. Dinlendirdiğiniz poğaçı hamurunun üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 30-35 dakika pişirin. Fırından alın, ılınınca dilimleyip servis yapın.

Patates Dolgulu Tepsi Poğaçası



HAZIRLAMA SÜRESİ: 90-120 Dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 25-30 Dakika

ZORLUK: Orta

8 Porsiyon

Hamur malzemeleri:

- 1 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı
- 500 g buğday unu
- 2 çay kaşığı tuz
- 150 ml sıvı yağ
- 1 çay bardağı yoğurt (oda ısısında)
- 100 ml ılık su (1 çay bardağı)

İç malzemesi:

- 500 g patates
- 200 g lor peyniri
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

- 1 yumurtanın sarısı
- 1 dal taze kekik

Hazırlanışı:

1. Bir karıştırma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp harmanlayın.
2. Daha sonra sıvı yağı ve oda ısısında beklettiğiniz yoğurdu ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Azar azar, ölçülü şekilde ılık suyu ilave edin. Hamur yoğruldukça suyunu çekecektir. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika boyunca yoğurun.
3. Hamurun üzerini örtün. Ilık bir ortamda, hamurun hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkana dek, 30-45 dakika bekletin.
4. İç malzemesi için patatesleri yıkayıp kabuğuyla birlikte haşlamak için tencereye aktarın. Üzerini 4-5 parmak geçecek kadar su ilave edin. Patatesleri yumuşayana kadar haşlayın.
5. Patatesleri haşladıktan sonra ılımaya bırakın. İlinin kabuğunu soyup çatalla ezin. Soğanı zar şeklinde doğrayıp sıvı yağla birlikte yumuşayana kadar kavurun. Patates püresini, tuzu ve kırmızı toz biberi ekleyin. Birkaç dakika karıştırıp ocaktan alın. İlinin veya soğuyunca içine peynirini ekleyin. Karıştırın. İç malzemeniz hazır.
6. Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra hamurdan fotoğrafta gördüğünüz gibi eşit ağırlıkta küçük bezeler (cevizden biraz daha büyük) elde edin. Her bezeyi avucunuzun içinde açın ve ortalarına birer tatlı kaşığı kadar iç malzemesinden paylaşın. Top şeklinde toparlayıp yağlanmış kelepçeli kalıba yine fotoğrafta gördüğünüz gibi yan yana bitiştirerek tamamlayın. Hamurların üzerlerini tekrar örtün ve yarım saat daha ikinci kez mayalanmaya bırakın.
7. Dinlendirdiğiniz poğaç hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı sürün, taze kekik parçalarından elinizle hafifçe basturarak yapıştırın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika pişirin.



Köz Biberli ve Mozzarellaalı Mini Poğaçalar



HAZIRLAMA SÜRESİ: 90-120 dakika

PİŞİRME SÜRESİ: 20-25 dakika

ZORLUK: Orta

10-12 Porsiyon

Hamur malzemeleri:

- 1 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı
- 500 g buğday unu
- 2 çay kaşığı tuz
- 150 g margarin (oda ısısında yumuşamış)
- 50 ml sıvı yağ
- 100 ml ılık su (1 çay bardağı)
- 150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)

İç malzemesi:

- 2 adet közlenmiş kapy biber
- 1 su bardağı rendelenmiş mozzarella peyniri
- Kıyılmış yarım demet maydanoz
- 1 küçük kase doğranmış yeşil zeytin



Üzeri için:

- 1 yumurtanın sarısı
- 1 küçük kase pane harcı (veya galeta unu)

Hazırlanışı:

1. Bir karıştırma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp harmanlayın.
2. Daha sonra oda ısısında yumuşamış margarini, sıvı yağı ve ılık sütü ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Azar azar, ölçülü şekilde ılık suyu ilave edin. Hamur yoğruldukça suyunu çekecektir. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika boyunca yoğurun.
3. Hamurun üzerini örtün. Ilık bir ortamda, hamurun hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkana dek, 30-45 dakika bekletin.
4. İç malzemesi için közlenmiş kapy biberi küçük küçük doğrayın. Rendelenmiş mozzarella peyniri, kıyılmış maydanoz ve küçük doğranmış yeşil zeytinle birlikte karıştırın. İç malzemeniz hazır.
5. Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra her biri 40-50 gramlık olacak şekilde bezeler elde edin. Her bezeden çay tabağı büyüklüğünde yuvarlak hamurlar açın. Hamurların ortasına iç malzemeden yerleştirin. Avucunuzun içinde yuvarlayıp top şekline getirin.
6. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp yağlı kağıt üzerine yerleştirin. Tüm hamurları aynı şekilde tamamlayınca hamurların üzerini tekrar örtün ve yarım saat daha ikinci kez mayalanmaya bırakın.
7. Dinlendirdiğiniz poğaç hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı sürün, pane harcına bulayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin.



Pakmaya

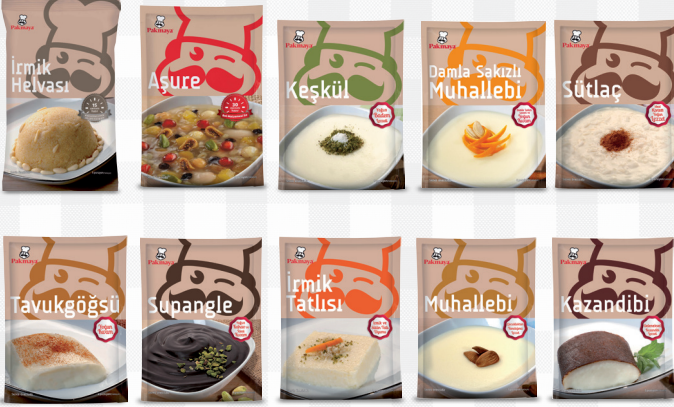
Pakmaya
Geleneksel
Salep
Mendukung Suku Dayak

12 Biji
Kandungan
Gandum

Mayalı Harçlar



Türk Tatlıları



Pudingler





Bizi sosyal medyada da takip edin!

En güzel görüntüler, en keyifli paylaşımlar...



/mutfaginyildizi

Her gün birbirinden güzel tarifler için...



/mutfaginyildizi

Bizi izleyin, en son yeniliklerden haberinizi olsun!



/mutfaginyildizi

Uygulaması kolay, lezzeti olay Pakmaya videoları sizi bekliyor!



/mutfaginyildiziv

Gelin siz de katılın, paylaşın...



/mutfaginyildizi

Uygulamalı nefis tarifler için adresimiz:



mutfaginyildizi.com

Pakmaya hakkında merak ettiğiniz her şey:



pakmaya.com.tr