



Pınar Labne'li Sandviç Poğaçası

Poğaçası İçin :

- 2 yumurta (sarıları üzerine, aklar hamura)
- 1,5 su bardağı süt (sıcağa yakın)
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 pkt instant maya
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 5-6 su bardağı un

Arasına Sürmek için :

Zeytinyağı

Üzerine :

- Yumurta sarısı
- Susam çörekotu

Sos için :

- 100 gr Pınar Labne
- Bir tutam ince kıyılmış maydanoz
- Pul kırmızı biber

Arasına koymak için :

- Domates dilimleri
- Pınar jambon
- Maydanoz (veya marul yaprakları)

Hazırlanışı :

Süt şeker ve maya yoğurma kabına alınıp karıştırılır 10 dk bekletilir un haricindeki malzemeler eklenir çırpma teliyle iyice karıştırılır un ilavesiyle yoğrulur yumuşak kıvamlı bir hamur olacak (unu kontrollü kullanalım ben 5,5 bardak kullandım)

Hazırladığımız hamuru 1 saat kadar mayalanması için üzeri kapalı olarak bekletelim (ben hamuru gecedan yoğundum üzerini sarıp buzdolabında beklettim sabah çok güzel bir şekilde mayalanmış hamuru oda sıcaklığında 10 dk bekletip kullandım)

Mayalanmış hamurdan küçük mandalina büyüklüğünde parçalar kopartalım merdane yardımıyla çay tabanından biraz daha büyük şekilde açalım fırçayla zeytinyağı sürelim ve yarım ay şeklinde katlayalım tekrar yağ sürelim ve tekrar ikiye katlayalım (4 kat olmuş olacak) tüm hamura aynı işlemi uygulayalım ve tepsiye dizelim üzerlerine yumurta sarısı ve zeytinyağı karıştırılıp sürelim susam çörekotu serpip 180 derece fırında pisirelim

Sos malzemelerini karıştırıp hazırlayalım fırından çıkan poğaçaların cep kısımlarına sos sürelim domates jambon yeşil biber maydanoz koyup servis edelim.