



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK POĞAÇA

2 yumurta
1,5 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
Yarım paket yaş maya
Aldığı kadar un
2 yemek kaşığı şeker
1,5 tatlı kaşığı tuz
İçi için
Peynir

Hamur için derin bir kaba un ilave edelim bir miktar ve ortasına yumurtaları kırılım 1'inin sarısını üzerine ayıralım. Yoğurdu ilave edelim mayayı başka bir kaptaki şeker ve ılık bir suyla yumuşatalım ve hamura ilave edelim tuz ve yağda ilave ederek yoğuralım yoğrulan hamuru üstünü sıkıca kapatarak ılık bir ortamda 1 saat kadar bekletelim. Mayalanmış olan hamurdan elimize yumurta büyüklüğünde bezeler alıp büyütelim ve ortasına peynir ekleyip hamuru toplayıp yuvarlayalım ve elimizle hafif bastırıp kenarlarından bıçak veya hamur makası ile kesikler atalım. Bütün hamur bittikten sonra üzerine yumurta sarısı sürüp tepside 10 dakika üstü örtü şeklinde bekletelim. Isınmış 180 derecelik fırında kızarana dek pişirelim.