



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYIR KIYIR POĞAÇA

Elif Korkmazel

3 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvıyağı
1 çay bardağı çiğ krema
Yarım tatlı kaşığı mahlep
10 gram kuru maya
1 çay bardağı ılık süt
1 yumurta
3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
İçi için:
1 çay bardağı susam ya da çörekotu
200 gram beyaz peynir
3 dal maydanoz

Hamuru yoğurmak için öncelikle ılık sütün içinde kuru mayayı 5 dakika bekletin. Üzerine yumurta, yağ, çiğ krema, sıvıyağ, mahlep ve tuzu katıp iyice karıştırın. Yumuşak bir hamur olana dek unu ekleyerek yoğurun. Bu hamuru 10 dakika dinlendirin. Bir parça hamuru avuç içinde ince açın. Peyniri kıyılmış maydanozla karıştırıp hamurun içine yerleştirin. Hamuru kanarlarından kapatıp top gibi yapın. Tepsiyeye dizin, üzerine bolca susam ya da çörekotunu yumurta sarısıyla karıştırıp sürün. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişirin.