



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMER POĞAÇASI (MALATYA)

3 adet yumurta
3 çay bardağı süt
1 su bardağı sıvıyağ
1 paket maya
1 tutam tozşeker
1 tutam tuz
Aldığı kadar un
50 gr margarin
İçi için:
Rendelenmiş kaşar peyniri

Yumurta, süt, sıvıyağ, toz maya, tozşeker ve tuzu derin bir kaba alın. Yumuşak bir hamur elde edene kadar un ilave edip, yoğurun. Hamuru 5 eşit parçaya ayırın ve her birini servis tabağı büyüklüğünde açın. Aralarına margarin sürerek hamurları üst üste koyun ve tek bir hamur olacak şekilde, yufka büyüklüğünde açın. 16 adet üçgen kesin ve içlerine rendelenmiş kaşar peynirini paylaşırın. Sigara böreği sarar gibi sarın ve yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve susam serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.