



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYMAKLI KAŞARLI POĞAÇA

120 Gr Sana Hamurışı
1 Tatlı Kaşığı toz şeker
1 Kase Kaymak
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Çay Bardağı sıvıyağ
150 gr kaşar peyniri
1 Paket yaşmaya
1 Adet yumurta

Margarin, kaymak, tuz, şeker ve sıvıyağı karıştırın. Ilık suya eklediğiniz mayayı ve 3 bardak unu ilave edin. Yumuşak bir hamur yapın. Parçalar kopartıp içine kaşar peyniri koyup yuvarlayın. Yağlanmış tepsiye koyup, 30 dk dinlendirin. Yumurta sarısı sürüp, 180 derece fırında pişirin.