



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI POĞAÇA

200 g kaymak
1 adet yumurta (sarısı ve beyazı ayrılacak)
Yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
3-5 çorba kaşığı sıvı yağ
Yarım çay bardağı süt
Yeteri kadar un

Önce sıvı malzemeleri karıştırıyorsunuz. Ardından içine un eklemeye başlıyorsunuz. Bu arada sarısından ayırdığınız yumurtanın akını da hamura katıyorsunuz, kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğuruyorsunuz. Hamuru dinlendirmeden küçük parçalara ayırıp, içine isteğinize göre peynir ya da patates koyup kapatıyorsunuz. Birleştirdiğiniz taraf tepsiye gelecek şekilde poğaçaları tepsiye diziyorsunuz. Üstüne yağ veya sütle karıştırılmış yumurta sarısı sürüyorsunuz. 190 derecede 25-30 dakika pişiriyorsunuz. Fırından çıktığında poğaçalarınız servise hazır.