



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI POĞAÇA

Elif Korkmazel

300 gram kaymak
1 adet yumurta
1 ay bardağı sıvıyağ
2 orba kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım kibrit kutusu büyüklüğünde yaşmaya
Aldığı kadar un
tuz
İçine:
100 gram beyaz peynir
20 gram kaşar peyniri
Birkaç dal maydanoz

Yumurtanın akını ve sarısını ayırın. Sarısını poğaçaların üzerine sürmek için kenara koyun. Akını ise bir kaba alıp, un hariç bütün malzemeyi ilave edin. Üzerine azar azar un ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın ve 10 dakika dinlendirin. Diğer taraftan peyniri ezip ince kıyılmış maydanozla karıştırın. Hazırladığınız hamurdan cevizden biraz büyük parçalar koparın. Elinizle açıp içlerine peynirli harç koyun. Arzuınıza göre klasik poğaç formunda ya da yuvarlak olarak şekillendirin. Yarım saat mayalanması için tepside bekletin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 30 dakika pişirip servis yapın.