



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYMAKLI POĞAÇA

300 gram kaymak  
1 adet yumurta akı  
1 ay bardağı sıvı yağ  
2 orba kaşığı tereyağ  
2 tatlı kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
20 gram yaşmaya  
3- 4 subardağı kadar un  
3 orba kaşığı süt  
İçi için:  
50 gram taze kaşar peyniri  
10 -15 adet ekirdeksiz siyah zeytin  
1 adet domates  
Üzeri için:  
Yumurta sarısı

Yaşmayayı, sütü, şekerini, tuzu ve bir miktar unu bir kaba koyup sulu bir karışım elde edin ve 4 dakika bekletin. Üzerine kaymak, sıvı yağ, tereyağı ve yumurta akını ilave edin. Yavaşça unu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru da 20 dakika kadar dinlendirin. Hamurdan küçük parçalar kopartıp elinizle inceltin ve içine rendelenmiş kaşar peyniri koyup kapatın. Tepsiye dizip hamurdan kulaklar yapın. Üzerine zeytinden gözler yapın. Domateslerden de burun. Ya da sadece poğaça şekli verip tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısını sürüp 200 derecedeki fırında 35-40 dakika kadar pişirin.