



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KAYMAKLI POĞAÇA

125 Gr Sana Hamurışı
1 Paket kuru maya
1 Paket kaşar peynir
1 Yemek Kaşığı tuz
1 Adet yumurta
1 Çay Bardağı su
2 Yemek Kaşığı toz şeker
225 gr kaymak
1 Çay Bardağı sıvı yağ

Geniş bir kaba, 3 bardak unu alalım, üzerine sıvıyağı, yumurta sarısını Sana yağını ve kaymağı ilave edelim. Ilık suda erittiğimiz mayayı ilave edelim yoğuralım, kıvama gelince hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparalım. Elimizde açalım, ortasına kaşar peyniri rendesi alalım ikiye katlayıp kapatalım, yağladığımız fırın tepsisine dizelim. Üzerine yumurta sarısı sürelim, çörekotu serpip 170 derecelik ısıda pişirelim.