KEPEKLİ POĞAÇA

https://yemek.name

2 adet yumurta
4,5 su bardağı kepekli un
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 tatlı kaşığı şeker
1 su bardağı ılık su
1 adet yaş maya (42 gr)
1 çay bardağı zeytinyağı
İçi için:
Beyaz peynir
Üzeri için:
2 adet yumurta sarısı

Küçük boy bir kaseye mayayı ufalayın, içine ılık suyu dökün ve 1 tatlı kaşığı şekeri ilave ederek iyice karıştırıp, 10-15 dakika mayalanmasını bekleyin.
Unu, hamur için gerekli tüm malzemeyi yoğurma kabına alın ve ortasına çukur açarak mayayı ilave edin.
Malzemeleri biraz karıştırıp 10 dakika kadar ön mayalanma için bekleyin.
Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar yoğurun.
Yoğurulan hamurun üzerine nemli bir bez örterek hamurun 2 katına çıkmasını yaklaşık 30 dakika kadar bekleyin.
Mayalanan hamuru hafifçe unlayarak tekrar yoğurun ve avucunuzdan biraz küçük parçalar kopartın.
Ortalarına peynir koyarak istediğiniz şekli verip beşer cm aralıklarla yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin.
Üzerine 2 yemek kaşığı yağ ile karıştırılmış yumurta sarılarını sürün ve öndecen ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin.

