



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AÇMA POĞAÇA

<https://www.elele.com.tr>

1 su bardağı süt  
1 çay bardağı ayçiçek yağı  
1 yumurta akı  
1 yemek kaşığı instant maya veya 20 gr yaş maya  
2 tatlı kaşığı tuz  
2 çay kaşığı toz şeker  
4.5 su bardağı un  
1 yumurta sarısı  
İç harcı için:  
500 gr beyaz peynir  
Yarım demet kıyılmış maydanoz

Süt, ayçiçek yağı, yumurta akı, maya, tuz, şeker ve unu hamur yoğurma kabına alıp yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek hamur iki katı olana kadar dinlendirin. Beyaz peyniri çatala ezerek kıyılmış maydanozla karıştırın. Hamurdan portakal büyüklüğünde bezeler koparın. Hamuru merdane yardımıyla daire şeklinde açın. Açtığınız hamuru dört eşit parçaya bölün. Elde ettiğiniz üçgen parçaların üzerinde bıçak yardımıyla parmak uzunluğunda çentikler açın. Her bezeye aynı işlemi uygulayın. Geniş tarafına peynirli harçtan ekleyerek içe doğru sararak ay çöreği şekli verin. Yumurta sarısı sürün. Önceden ısıttığınız 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Servis yapın.



