



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AY ÇEKİRDEKLİ PEYNİRLİ POĞAÇA

2 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 paket un
1 çay bardağı zeytinyağı
1 paket instant maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 kase rendelenmiş kaşar peyniri
1 kase yağsız beyaz peynir (ya da lor peyniri)
1 çay bardağı ay çekirdeği içi
1 adet yumurta sarısı
1/2 yemek kaşığı ayçiçek yağı

Derin bir kaba mayayı, şekerini, tuzu koyun.
Üzerine ılık sütü ekleyip, karıştırın.
Yumurta ve yağı koyup, tekrar karıştırın.
Unu azar azar ekleyin.
Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edin.
Üzerine nemli bir bez örtün.
30 dakika mayalanmaya bırakın.
Hamurdan, yumurta büyüklüğünde parçalar kopartın.
Avucunuzun içinde açarak, hamurları şekillendirin.
Bir kasede, kaşar, maydanoz ve beyaz peyniri karıştırın.
Bu karışımı, hamurun içine koyun.
Yarım ay şeklinde kapatın.
Yağlanmış, unlanmış tepsiye dizin.
Üzerine, sıvıyağ ile çırpılmış yumurta sarısından koyun.
Ay çekirdeği içi serpin.
Oda sıcaklığında 10 dakika bekletin.
Önceden ısıtılmış, 180 derecede fırında 35-40 dakika pişirin.



