



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ PEYNİRLİ POFUDUK

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

40 gr yaş maya
1 su bardağı ılık süt
1 şişe soda
1 su bardağı ayçiçek yağı
2 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı un
İçerik için
500 gr beyaz peynir
1 yumurta sarısı
Susam
Çörekotu
Yarım demet maydanoz

Büyük bir yoğurma kabına süt, maya ve toz şekeri alın. Maya ve şeker eriyene kadar karıştırın. Soda, ayçiçek yağı ve tuzu ekleyip karıştırın. Unu yavaşça ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun ve üzerini streç folyo ile kapatıp ılık bir ortamda mayalanmaya bırakın. Beyaz peyniri rendeleyin. Maydanozları kıyın ve peynirle karıştırın. Hamurdan istediğiniz büyüklükte parçalar koparıp elinizle açın. Peynirli harçtan ekleyip kenarlarını kapatın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Bir süre daha mayalanması için bekletin ve üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam, çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Sıcak veya ılık servis yapın.

