



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BÜK GÜL POĞAÇA

1 aket çabuk maya  
1 çay bardağı su  
2 çay bardağı süt  
1 adet küp şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
Un  
Ara kat için:  
1,5 çay bardağı zeytinyağı  
İçi için:  
Beyaz peynir  
Üzeri için:  
1 adet yumurta

Çabuk maya, un şeker ve biraz un karıştırılır. Üzerine ılık su, ılık süt, sıvıyağ ve tuz eklenir. Parmak uçlarıyla şöyle bir karıştırılır. Sonra tuplanana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 35 dakika dinlendirilir. Sonra hamurdan yumurta kadar parçalar alınır. Parmak uçlarıyla tatlı tabağı kadar açılır. Yüzeyine zeytinyağı sürülür, ezilmiş peynir bırakılır. Tam ortadan ikiye katlanır. Sonra rulo yapılır. Düz kısmı alta tepsiye gelecek şekilde konur. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.