



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURGU POĞAÇA

3 çorba kaşığı yoğurt
10 gram kuru maya
1 su bardağı ılık süt
1 yumurta
2,5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
İçerisinde:
1 çay bardağı susam
200 gram kor peynir
1 soğan

Hamuru yoğurmak için öncelikle ılık sütün içinde kuru mayayı 5 dakika bekletin. Daha sonra üzerine yumurta, yoğurt, tuz ve un ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun. Bu hamuru 10 dakika dinlendirip unlanmış tezgah üzerinde ince acın. Üçgen şekillerde kesin. Soğanı rendeleyip peynir ve istediğiniz baharatla karıştırıp üçgenin geniş kenarına bir miktar yerleştirin. Hamuru çekiştirerek rulo yapın. Sonrada gül şekli verin. Tepsiye dizip üzerine bolca susamı yumurta sarısıyla karıştırıp sürün.190 derecedeki fırında 30 dakika pişirin.