



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEPLİ POĞAÇA

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

Hamuru için:

1 yumurtanın akı

Yarım su bardağı zeytinyağı

1 su bardağı süt

1 paket instant maya

1 tatlı kaşığı şeker

3.5-4 su bardağı un

Arası için:

Domates

Salatalık

Dil peyniri

Üzeri için:

1 yumurtanın sarısı

1 yemek kaşığı süt

Çörekotu

Hamuru için yumurta akı, zeytinyağı, süt ve mayayı geniş bir yoğurma kabında karıştırın. Toz şeker ve unu ilave edip kulak memesi kıvamında bir hamur olacak şekilde yoğurun. Hamur toparlanmaya başladığında üzerini nemli bir bezle örtüp 45 dakika dinlendirin. Mayalanan hamuru unlanmış tezgah üzerine alıp elinizle yuvarlak açın. Arasına domates, salatalık ve dil peyniri yerleştirip önce uzunlamasına sonra enine ikiye katlayın. Cepli poğaçalarınızı yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine yerleştirin. üzeri için yumurta sarısı ve sütü bir kasede karıştırıp poğaçaların üzerine sürün. çörek otu serpip önceden ısıtılmış 175 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

