



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOLAMA POĞAÇA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 5 Su Bardağı un
- 1 Tatlı Kaşığı silme tuz
- 1 Tatlı Kaşığı tepeleme şeker
- 2 Su Bardağı süt
- 1 Kase peynir
- 1 Paket tek kullanımlık instant kuru hamur mayası
- 1 Adet yumurta sarısı

Unu eleyin, yoğurma kabında un, tuz, şeker, maya ve ılık süt ile kulak memesi kıvamında hamur yoğurun. Hamuru mayalanması için beklemeden iki parçaya ayırın, her parçayı da 6 ya bölerek toplam 12 beze yapın. Oda sıcaklığındaki margarini 10 eşit parçaya bölün. Bezeleri tabak büyüklüğünde açarak, üzerlerine margarin sürün, 6 bezeyi bu şekilde açıp yağladıktan sonra üst üste koyun. 6. bezeye margarin sürmeyin. Diğer 6 bezeyi de aynı şekilde açıp yağlayın. Tabak büyüklüğünde açıp yağladığınız 6 lı hamuru merdane ile 1-1,5cm kalınlığında açın. Üzerine peynirli harç serpin ve rulo yapın. Yaptığınız ruloyu kendi etrafında dolandırın ve yağlı kâğıt serilmiş tepsiye aralıklı sıralayın. Hamurların üzerine yumurta sarısı sürdükten sonra susam veya çörek otu serpin. Mayalanması için sıcak bir ortamda en az bir saat bekletin. (ne kadar çok beklerseniz hamurunuz o kadar güzel mayalanacaktır) Hamur iki misline ulaştınca önceden ısıttığınız fırında 180 derecede pişirin.