



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ DUDAK POĞAÇA

www.sefabdullahusta.com

Yarım su bardağı ılık su
1,5 su bardağı ılık süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket yaş maya
1 adet yumurta akı
3,5 çorba kaşığı şeker
Tuz
Un
300 gr tam yağlı köy peyniri
Üzeri için:
2 adet yumurta sarısı
Susam

Yoğurma kabımızda ılık suda mayamızı eritiyoruz, üzerine ılık süt sıvı yağ ve yumurta akını ekleyerek karıştırıyoruz. Şekeri ve tuzu ekliyoruz. Unumuzu eleyerek yavaş yavaş ekliyoruz (unumuzun yoğunluğunu hamurumuz hafif ele yapışacak kıvama gelene kadar ayarlayabiliriz). Hamurumuzu güzelce yoğurup üzerini streçliyoruz. İyice kabarması için birkaç örtü ile kapatıp ılık bir yerde 1 saat mayalanmaya bırakıyoruz. Mayalanan hamurumuzdan elimizi sürekli sıvı yağa batırarak yumurta büyüklüğünde parçalar alarak tezgaha hafif açıyoruz. Ortasına 1 tatlı kaşığı peynir koyup iki ucunu yarım ay şeklinde kapatıyoruz. En son elimizin kenar kısmıyla orta kısmından kenarlara doğru hafif bastırıyoruz. Yağlı kağıt serdiğimiz tepsiye poğaçaları diziyoruz, her birinin üzerine yumurta sarısı ve susam sürüyoruz. Fırına atmadan önce 1 saat daha tepside mayalanması için ılık bir yerde bekletiyoruz. Önceden 180 derece ısıttığımız fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz, çok fazla fırında tutmamaya özen gösteriyoruz.

