



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI LORLU KAFES POĞAÇA

Hamur Malzemeleri:

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaçı Harcı

500 gr buğday unu

2 çay kaşığı tuz

150 gr tereyağı (oda ısısında yumuşamış)

150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)

150 ml ılık su (1,5 çay bardağı)

İç malzemesi:

200 gr lor peyniri

1 orta boy soğan

2 yemek kaşığı sıvı yağ

100 gr süzme peynir

1 demet ıspanak

1 çay kaşığı karabiber

Üzeri için:

1 yumurtanın sarısı

1 yemek kaşığı susam

Unu bir karıştırma kabına eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaçı Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp harmanlayın.

Daha sonra oda ısısında yumuşamış tereyağını ve ılık sütü ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Azar azar ölçülü ılık suyu ilave edin. Hamuru yoğurdukça suyunu çekecektir. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika boyunca yoğurun.

Hamurun üzerini örtün. Ilık bir ortamda, hamurun hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkana dek, 30-45 dakika bekletin.

İç malzemesi için sıvı yağı tavada ısıtıp zar şeklinde doğranmış soğanı ilave edin. Soğanları yumuşayana kadar pişirin. İyice yıkanıp süzölmüş ve doğranmış ıspanakları ve karabiberi ekleyin. Birkaç kez karıştırıp ocaktan alın. Peynirleri de ilave edip karıştırın. İç malzemeniz hazırdır.

Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra her biri 70-80 gramlık olacak şekilde bezeler elde edin. Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerine alın. Merdane yardımı ile dikdörtgen bir hamur açın. Açtığınız hamurun yarısına iç karışımdan yerleştirin. İkiye katlayın. Bir bıçak yardımı ile fotoğraftaki gibi üzerinde kesikler oluşturun.

Tüm hamurları aynı şekilde tamamlayınca hamurların üzerlerini tekrar örtün ve yarım saat daha ikinci kez mayalanmaya bırakın.

Dinlendirdiğiniz poğaçı hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı sürün, susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 30 dakika pişirin.

