



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI MAYALI POĞAÇA

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

4 - 5 su bardağı un
1,5 tatlı kaşığı toz maya
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı tereyağı
1 adet yumurta
İç i için:
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kekik
1 su bardağı kaşar peynir

Ilık süte mayayı koyup hacmi 2 katına çıkana kadar bekleyin. Diğer tüm hamur malzemelerini karıştırıp mayalı sütle yoğurun. Üzerini kapatarak, 2 saat hamurunuzu oda sıcaklığında bekletin. İç malzemesini ince ince kıyarak karıştırın. Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak harcı içine koyup yuvarlayın. Yağlanmış tepsiye dizip pişirmeden önce yarım saat bekletin. Üzerine birer tutam kaşar paylaştırın. 170 derecede altın rengini alana kadar pişirin.

