



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞAR PEYNİRLİ MAYALI EV POĞAÇASI

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 paket maya
- 1 su bardağı eritilmiş margarin
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 adet yumurta beyazı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- aldığı kadar un
- 100 g kaşar
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı susam

Yoğurdu hamur yoğurma kabına alıp mayayı ekleyin ve parmak uçlarınızla mayayı ezin. Yağları, uz ve yumurta beyazını ekleyip Kaşar Peynirli Mayalı Ev Poğaçası karıştırın. Azar azar un ilave ederek kulak memesi kıvamında hamur halini alana kadar yoğurun.

Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp ılık yerde kabarıncaya kadar dinlendirin. Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Fırın tepsisine yağlı kâğıt serin. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içinde açın. Ortasına bir tutam peynir koyup ikiye katlayarak kapatın. Kenarlarını parmak uçlarınızla birleştirin ve poğaçaları tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısını sürüp susam serpin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika kadar pişirin. Soğuyunca servis yapın.