



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI KUŞKONMAZ POĞAÇA

2 su bardağı süt
100 gr margarin
2 adet yumurta
3 küp Yaş maya
4 çay kaşığı tuz
4 çay kaşığı Toz şeker
Aldığı kadar Un
100 gr margarin
250 gr Dilimlenmiş hindi pastırması
Rendelenmiş Kaşar peyniri

Maya çok az ılık suyla eritilir. Ilık süt, sana yağ, tuz, şeker, yumurta akı ve un ile ele yapışmayacak yumuşaklıkta hamur hazırlanır. Mayalanmasını beklemeden hamur ikiye bölünür. Her bir parçadan 8'er beze yapılır. Bezeler tabak büyüklüğünde açılır, üzerine yumuşak margarinle ince bir tabaka sürülür. Açılan 10 parça hamur üst üste dizilir, en üsttekinin yağ sürülmez. Üst üste dizilmiş hamurlar fazla ezmeden yavaş yavaş dikdörtgen şeklinde açılarak büyütülür. Açılan hamurdan 4 cm genişliğinde şeritler kesilir, yarım ay şeklinde doğranmış hindi pastırma dilimleri dizilir, pastırmaların üzerine kaşar peyniri serpilir ve rulo şeklinde sarılır. Hazırlanan rulolar yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 30-40 dakika mayalandırılıp, üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.