



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI POĞAÇA

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

2 su bardağı ılık süt
1 su bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket instant maya (10 gr)
5-6 su bardağı un
200 gram kaşar peyniri (rendelenmiş)

İlk olarak bir karıştırma kabına ılık süt, toz şeker ve mayayı ekleyip, maya eriyene kadar karıştırın. Sıvı yağı ve tuzu da ekleyip karıştırmaya devam edin. Yavaş yavaş un ekleyerek yumuşak ve ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerini kapatarak yaklaşık 1 saat mayalanması için dinlendirin. Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın, ortasını açıp içerisine rendelenmiş kaşar peyniri koyun ve kapatın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizdiğiniz poğaçaların üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzeri kızarana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

