



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞAR PEYNİRLİ POĞAÇA

2 yumurta
10 gram yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
Aldığı kadar un
İçi için:
200 gram kaşar peyniri
Susam

Derin bir kaptaki ılık sütü, 1 yumurtayı ve mayayı karıştırın. Üzerine eklediğiniz şekeri, tereyağı ve unu birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuşak, mayalı bir hamur hazırlayın. Üzerini kapatın, kabarması için 30 dakika bekleyin. Daha sonra hamurdan parçalar kopartıp çay tabağı büyüklüğünde açın. İçlerine rendelenmiş kaşar peynirini yerleştirin ve kapatın. Fırın tepsisine dizin, üzerine yumurta sarısı sürün, susam serpin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın. Servis tabağına alıp çayın yanında ikram edin.