



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAŞARLI POĞAÇA

YARIM SU BARDAĞI SIVI YAĞ  
120 GRAM MARGARİN  
1 ADET YUMURTA  
1 KASE KAYMAK  
YARIM PAKET YAŞMAYA  
1 YEMEK KAŞIĞI TUZ  
1 TATLI KAŞIĞI ŞEKER  
140 GRAM KAŞAR PEYNİRİ  
ALABİLDİĞİ KADAR UN

Hamur yoğurma kabına, oda ısısındaki margarin, kaymağı, tuzu, şekeri, yumurta akını ve sıvıyağı alalım karıştıralım. Ilık su ile akışkan hale getirdiğimiz maya ve un ilave edip yoğuralım.

Yumuşak bir hamur elde edelim, limon büyüklüğünde parçalar koparalım, ortasını açalım kaşar peyniri rendesi yeteri kadar alıp elimizde yuvarlayalım.

Isıya dayanıklı fırın kabını yağlayalım, hazırladığımız hamurları dizelim üzerine 30 dakika tepside dinlendirip fırça yardımıyla yumurta sarısı sürelim.

180 derecelik ısıda pişirelim.