



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI SİMİT POĞAÇA

- 2 su bardağı süt
- 1.5 su bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı su
- 1 yumurta
- 1 paket yaş maya
- 3 çorba kaşığı şeker
- 1 tutam tuz
- Aldığı kadar un
- İçi için:
Kaşar peynir
- Üzeri için:
1 kase kavrulmuş susam
1 çorba kaşığı pekmez
1 çay bardağı su

Hamur yoğurma kabına malzemeleri alıp yumuşak bir hamur yoğuruyoruz. Hamuru 1 saat mayalıyoruz. Daha sonra hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp içlerine kaşar dilimleri koyup hamurları kapatıyoruz. Poğaçalarımızı önce pekmezli suya sonrada susama buluyoruz ve fırın tepsimize yerleştirip 15 dakika dinlendirdikten sonra 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirip servis yapıyoruz.

