



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI SİMİTÇİ POĞAÇASI

Yarım paket margarin

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 paket çabuk maya

1,5 su bardağı ılık su

1 tatlı kaşığı tuz

Alabildiği kadar un

İçi için:

Taze kaşar peyniri

Üzeri için:

3 çorba kaşığı üzüm pekmezi

1 çorba kaşığı su

1 su bardağı susam

Önce un ve maya karıştırılır. Üzerine ılık su ve şeker ilave edilir. Parmak ucuyla karıştırılır. Ilık su ve yumuşak bir hamur olana kadar un ilave edilir. Üzeri kapatılır, 1 saat bekletilir. Süre sonunda hamurdan yarım portakal kadar parçalar alınır, önce yuvarlanır sonra parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır. Ortasına ince doğranmış taze kaşar peyniri konur, rulo yapar gibi katlanır. Önce sulu pekmeze sonra susama bulanır. Poğaçalar yağlı kağıt serilmiş tepsiye aralıklı dizilir. 190 derece fırında 25-30 dakika pişirilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.01.2024