



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KATMER POĞAÇA

1 su bardağı ılık süt  
1 çay bardağı sıvıyağ  
2 çay kaşığı tuz  
2 çay kaşığı toz şeker  
1 paket çabuk maya (instant)  
3 su bardağı un  
Aralarını yağlamak için;  
125 gram tereyağı  
İçi için;  
Beyaz peynir  
Üzeri için;  
Yumurta sarısı  
Susam

Ilık süt, sıvıyağ, tuz, şeker, maya yoğurma kabına alınır. Üzerine azar azar un ilave edilerek yoğurulur. Hamurun üzeri streçlenerek yarım saat dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamur 5 eşit pazıya ayrılır. Her pazı üzerine biraz un ilavesiyle küçük bir tepsi büyüklüğüne gelene kadar açılır. Tereyağı yakmadan hafif ateşte eritilir. Birinci yufkanın üzerine tereyağı sürülür. İkinci yufka yağlanmış birinci yufkanın üzerine serilir, onun da yüzeyi yağlanır. Üçüncü ve dördüncü yuflara da aynı işlemler yapılır. En üste 5. yufka serilir, üzeri yağlanmaz. Bu şekilde 10 dakika dinlendirilir. Süre sonunda altına ve üstüne biraz un serpilerek oklava yardımı ile hazır yufka büyüklüğüne gelene kadar açılarak büyütülür. Bıçak yardımıyla 12 eşit parçaya bölünür. Uçlarına peynir konur rulo yapılarak sarılır. Sarılan rulonun uçları aynı yöne bükülerek "ay" şekli verilir. 12 parça da aynı şekilde hazırlanarak tepsiye dizilir. Bu şekilde yaklaşık 15-20 dakika tepsi mayası için bekletilir. Süre sonunda kabaran poğaçaların üzerine yumurta sarısı sürülür. Susam da serpilir. (istenirse çörekotu ya da kıyılmış ceviz de serpilebilir.) Hazırlanan katmer poğaçalar 200 derece önceden ısıtılmış fırına verilir. Fırında 18-20 dakikada kızarana kadar pişirilir. Sıcak servise sunulur.



---

© lezzetler.com tarif no:110665 • adı:Katmer Poğaç • gönderen:İ • indirme tarihi:05.04.2025 - 20:09