



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMER POĞAÇA

Yarım su bardağı ılık su
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ılık süt
1 paket instant maya
2 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı un

Arası için:

Yarım çay bardağı eritilmiş tereyağı

İç harcı için:

Yarım kalıp beyaz peynir

4-5 dal maydanoz

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Süt, su ve mayayı bir kaba alın. Üzerine toz şekeri ilave edip karıştırın. Sıvı yağı ve tuzu da ekleyip ele yapışmayacak şekilde hamur kıvamına gelene kadar un ekleyin. Hamurun üzerine bez örtüp mayalanması için 45 dakika bekletin.

Mayalanan hamuru 2 eşit parçaya bölün ve rulo şeklinde sarıp tekrar 8 eşit parçaya bölün. Böldüğünüz 8 parçayı tatlı tabağı büyüklüğünde açın. Aralarına eritilmiş tereyağı sürün ve yağın donması için buzdolabına koyun.

Yağlar donduktan sonra buzdolabından çıkarıp 8 parça üst üste dizilen hamurları tek hamur olacak şekilde açın ve sigara böreği gibi kesin. Uç kısımlarına peynir ve maydanoz karışımından koyup rulo şeklinde sarın.

Hazırladığınız ruloları tepsiye dizin ve üstlerine yumurta sarısı sürün.

Tepside 1 saat mayalanmasını bekleyin, daha sonra 180 derece fırında pişirin.

