



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMER POĞAÇA

1 yumurta (sarısı ve akı ayrılarak)
1 ay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı kuru maya
1 su bardağı süt
2 tatlı kaşığı tuz
2 ay kaşığı şeker
Kıvamına göre un
Çörekotu
Susam
İçine:
Tereyağı
Peynir

Yarım ay bardağı ılık suda mayayı eritin ve üstüne süt, yumurta akı, şeker, sıvı yağ ve tuzu ekleyin. İyice karıştırın. Yapışkan kıvamda olmayacak şekilde yumuşak bir hamur kıvamı elde etmek için hamuru yavaş yavaş ekleyin. Hamuru 8 parçaya bölüp her birini tabak büyüklüğünde açın. Üstüne tereyağı sürerek açtığınız hamurları üst üste dizin, en sona kalan hamurun üstünü yağlamayın. Daha sonra tekrar hamuru ezmeden 65 cm kadar açın, 16 dilime ayırın. Hamur dilimlerinin geniş kısmına iç malzemeyi koyup sarın. 30 dakika kadar mayalanmasını bekledikten sonra yağlanmış tepsiye poğaçaları dizin, üzerine yumurtanın sarısını sürün. Dilerseniz üstüne çörek otu veya susam serpin ve 180 derecelik fırında pişirin. Sıcak servis edin.

