



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATMER POĞAÇA

2 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı tozşeker
Yeteri kadar un
Aralarına sürmek için:
Yarım paket margarin
Yarım çay bardağı sıvı yağ
İçi için:
Lor peyniri

Sütü biraz ılık hâle getirin. Bir kapta sütü, mayayı ve diğer malzemeleri ekleyerek karıştırın. Yavaş yavaş unu ekleyin ve yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru 26 bezeye ayırın. 13 bezeyi tabak büyüklüğünde açın. Aralarına margarin sürün. Sadece en üsttekinde sürmeyin. Kapaklı saklama kabına koyun ve buzdolabına kaldırın. Diğer 13 bezeyi de aynı şekilde yapın ve buzdolabına kaldırın. Sabah dolaptan çıkarın ve biraz unlayarak merdane gibi açın. Sigara böreği yapar gibi açın ve aralarına lor peyniri koyun. Hepsini tepsiye dizdikten sonra yarım saat tepside bekletin. Ardından yumurta sarısı sürüp 200 derece ısıtılmış fırında pişirin. Katmer poğaçası tarifi hazır.

