



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMER POĞAÇA

Mehtap Özcan

- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 3.5 bardak un
- 1 paket kuru maya
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 100 gram margarin yada tereyağı
- Peynir
- 1 yemek kaşığı yoğurt

Maya süt ile eritilir ve tüm malzemeler eklenerek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Mayalı hamur 1 saat dinlendirilir ve 8 adet bezeye ayrılır. 8 adet bezede 30 dk.dinlendirilir. Daha sonra her beze merdaneyle tabak büyüklüğünde açılır. İçerisine margarin yada tereyağı sürülür. Diğer bezelerde aynı şekilde açılır ve yağlanır. Hepsisi üstüste konulur. En üst kattaki açılan hamur bezesi yağlanmaz. 8 kat üstüste olan hamurumuz tepsi büyüklüğünde açılır ve 16 parçaya bölünür. Her parçanın uzun tarafına arzu edildiği kadar peynir konulur.Ve sigara böreği gibi rulo sarılır. Tepsiye dizilen katmer poğaçalarımızın üzerine 1 yemek kaşığı yağ ile 1 yemek kaşığı yoğurt karışımı sürülür. 180 derece fırına verilir. Üzeri kızarana kadar pişirilir. Sıcak Servis edilir.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 26.01.2021