



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KATMER POĞAÇA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Adet yumurta
- 2 Tatlı Kaşığı Ucuyla Şeker
- 5 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Tatlı Kaşığı tuz

Yoğurma kabına ılık sütü şekeri ve mayayı ekleyip elinizle mayayı ezin. 10 dakika bekledikten sonra sıvı yağ,yumurta akı ve tuzu ilave edip karıştırın. Unu yavaş yavaş ekleyip ele yapışmayan bir hamur yoğurun..Hamurun mayalanmasını beklemeden 8 bezeye ayırın. Her bezeyi tabak büyüklüğünde açıp üzerlerine yumuşamış margarinden sürüp üst üste koyun. En üstekine yağ sürmeyin..Üst üste koyduğunuz hamurları merdane yardımıyla açın. Açtığınız hamuru sigara böreği sarar gibi kesin. Bu ölçülerle 12 adet puf puf poğaçalarımız oluyor. Daha çok isterseniz küçük kesebilirsiniz. 16 adet poğaçaya yapabilirsiniz. Kestiğiniz parçaların geniş kısmına ezdiğiniz peynirden koyup rulo şeklinde sarın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin.Tepside yarım saat beklettikten sonra üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış fırına verin..(Ben börek,poğaçaya türü hamur işlerini 200 derecede pişiriyorum..)Üzerleri nar gibi kızarıncaya fırından alın..Mis gibi poğaçalarınız hazır.