



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KATMER POĞAÇA

125 Gr Sana Hamurışı  
1 ay bardağı sıvıyağ  
1 Adet yumurta  
1 ay Kaşığı şeker  
0,5 Paket 20 GR YAŞ MAYA  
1 ay Bardağı ILIK SU  
1 Bardak ILIK SÜT  
2 ay Kaşığı tuz

MARGARİN HARİÇ BÜTÜN MALZEMELRİ KARIŞTIR HAZIRLADIĞIN HAMURU 8 EŞİT PARÇAYA AYIR. HER BİR PARÇAYI TABAK BÜYÜKLÜĞÜNDE AÇ. ARASINA ODA SICAKLIĞINDA OLAN MARGARİNDEN SÜR. 8 KATI ÜST ÜSTE KOY . YUFKA BÜYÜKLÜĞÜN DE AÇ. SONRA 8 PARÇAYA KES . ARASINA İÇ HARÇ KOY (PEYNİR, ZEYTİN, PATATES İSTEĞE GÖRE) ELMALI PASTA SARAR GİBİ SAR. ÜSTÜNE YUMURTA SARISI SÜR. 45 DAKİKA TEPSEDE BEKLET . 180 DERECE DE ÜSTÜ KIZARANA KADAR PİŞİR