



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMERLİ POĞAÇA

1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar ılık su
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı yoğurt
1 yumurta
1 paket kuru maya
3 su bardağı un
Ara malzemesi:
100 gram margarin
içi için:
1 su bardağı rendelenmiş kaşar

Unun ortasına yumurtanın akını ve mayayı koyun.

Sonra yoğurdu, yağı ekleyin. Kulak memesi kıvamında olana kadar suyu ekleyin ve yoğurun.

Merdane ile açın iki eşit parçaya ayırın ve margarini eritin açtığınız iki parça hamura sürün. Hamurları rulo yaparak üst üste koyun bu şekilde ruloları kesin.

2 Parmak eni olacak şekilde ruloları kesin.

Kestiğiniz parçaları el yardımıyla açın ve kaşarı koyun ve kapatın üzerine yumurtanın sarısını sürün ve çörekotu serpin 200 derece de ısınan fırında pişirin.

