



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KATMER POĞAÇA

1 su bardağı süt  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 yumurta (akı içine, sarısını üstüne kullanacağız)  
1 paket kuru pakmaya  
2 çay kaşığı tuz  
2 çay kaşığı toz şeker  
Alabildiği kadar un  
Ilık su 1 bardak  
Arası için:  
75 gr tereyağı (oda sıcaklığında beklemis olacak )  
100 gr peynir  
İsteğe bağlı; zeytin, sosis vs.

Sutu ılık olacak şekilde ısıtıyoruz ve tüm Malzemeleri sırayla ekliyoruz ve 5 dk kadar karıştırıyor mayalanmaya bırakıyoruz.

Hamur mayalandıktan sonra bezelere ayırıp tepsi boyunda açıyoruz ve aralarına tereyağı sürüyoruz hamuru iç içine istiyoruz ve her katladığımız kata tereyağı sürüyoruz 3 4 tane bezeyi bu şekilde yaparak buzdolabında 30 -45 dk bekletiyoruz sonra açmaya başlıyoruz

Açtığımız hamuru ucken şekilde parçalara ayırıp kesiyoruz iç malzemeyi katıp rulo yapıyoruz üzerine yumurta sarısı (isteğe bağlı ) sürüp çörekotu ve susam serpip ısıttığımız 180 derece fırında 20 dk pisiriyoruz servise hazır.

