



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEPEKLİ POĞAÇA

2 su bardağı Ilık Süt
1 Su Bardağı Ilık Su
1 Su Bardağı Eritilmiş Margarin
5 yemek kaşığı Toz Şeker
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Paket Yaş Maya
3 Su Bardağı Kepekli Un
250 Gr Beyaz Peynir
15 Dal Maydanoz

Elinize yapışmayacak yumuşaklıkta bir hamur yapıp, 10 dk. mayalandırın. Hamuru 5 parçaya bölün. Hamurdan bir parça alıp 30 cm çapında açın. Açtığınız hamuru 8'e bölün. Hamurların uçlarına peynir harcınızdan yerleştirip sigara böreği gibi sarın. Bu işlemleri diğer 4 parça hamur için de uygulayın. Pişmeden önce kabarmaları için 45dk. daha bekletin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 160C'deki fırına sürün. Kızarana kadar pişirin.