



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEPEKLİ POĞAÇA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2,5 - 3 su bardağı un

2 su bardağı kepekli un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı toz şeker

100 g eritilmiş margarin

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı yoğurt

1 yumurta akı

Dolgu:

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

0,5 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

2 - 3 yemek kaşığı susam

Unu eleyip derin bir kaba alın. Kepekli un ve mayayı ilave edip kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine tuz, toz şeker, eritilmiş margarin, sıvı yağ, yoğurt ve yumurta akını ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-50 dakika bekletin.

Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Kaşar peyniri rendesi ile beyaz peynir rendesini karıştırın.

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun. Merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Su bardağı ile hamurdan

yuvarlak parçalar kesin. Kestiğiniz hamurların ortasına birer tatlı kaşığı peynir koyun ve poğaça şeklinde

kapatın. Hazırladığınız hamurları fırın tepsisine sıralayın. Üzerini ikinci bir tepsi ile kapatıp 15-20 dakika bekletin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuk olarak servis yapın.



