



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEPEKLİ POĞAÇA

3 su bardağı kepekli un
5 gram yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı yağsız süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı mahlep
200 gram yağsız kaşar peyniri

Derin bir kabın içinde ılık sütü ve mayayı karıştırın. Üzerine un serpin ve kabarıncaya kadar 10 dakika bekletin. Şeker, tereyağı, mahlep, kalan unu ile birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuşak mayalı bir hamur hazırlayıp 30 dakika üzeri kapalı olarak kabarması için bekleyin. Daha sonra hamurdan parçalar kopartıp çay tabağı büyüklüğünde açın. İçlerine rendelenmiş peyniri yerleştirin ve kapatın. Fırın tepsisine dizin üzerine yumurta sarısını sürüp 200 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın.