



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEPEKLİ POĞAÇA

2 su bardağı ılık süt
1 Kg. kepekli ve sade un
125 gr sanayağ (erimiş)
1 paket yaş maya
2 Yemek Kaşığı toz şeker
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz

Elinize yapışmayacak yumuşaklıkta bir hamur yapıp, 10 dk. mayalandırın. Bu arada maydanozlu peynir içini hazırlayıp masanızı sıvıyağ ile yağlayın. Hamuru 5 parçaya bölün. Hamurumuzdan 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.