



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SUCUKLU KAŞARLI POĞAÇA

- 1 paket margarin
- 1 su bardağ süt
- Tuz
- 3,5 su bardağı un
- 1 adet yumurta sarısı, (üzerine sürmek için)
- 1 paket kabartma tozu,
- 1 kase Kaşar ve sucuk

Oda sıcaklığındaki margarin ve diğer malzemeler karıştırılarak hafif ele yapışan bir hamur elde edilir. Birkaç saat dolapta bekletildikten sonra, ceviz kadar bir hamur parçası avuç içi kadar açılır. Ortasına küçük küpler halinde kesilmiş kaşar veya sucuk parçaları konur. Hamura malzemeler içinde kalacak şekilde yuvarlak şekil verilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür, çörek otu serpilip fırına verilir.

