



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUMRU POĞAÇA

250 Gr Sana Hamurışı
1 Tatlı Kaşığı tuz
2 Adet yumurta
250 gr peynir
1 Tatlı Kaşığı şeker
1 Çorba Kaşığı kuru maya
1 Su Bardağı ılık süt
1 Çay Bardağı susam
5 Bardak un

Bir kabin içerisinde mayayı alın.İçerisine ılık olan sütü ekleyip bir süre bekleyin. Ardından sırasıyla sana hamurışını, tuzu, şekeri,yumurtayı(birinin sarısını ayırın) koyup karıştırın. Son olarak unu ekleyerek yumuşak bir hamur elde edin. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle açın. İçine çatalla ezdiğiniz peynirden koyarak kumru şeklini verin. Ayırdığınız yumurta sarısından sürerek susam serpin. 15 dk dinlendirdikten sonra fırında pişirin.