



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ POĞAÇA (EKMEK MAKİNESİ)

150 gr. Labne peyniri
2 su bardağı ılık süt
1 su bardağından bir parmak eksik zeytinyağı
2 yumurta (birinin sarısı ayrılacak)
2 yemek kaşığı şeker
1.5 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı instant maya
7.5- 8 su bardağı un
Harcı için:
beyaz peynir
1 yumurtanın akı
hemen tüketilecekse sadece kaşar peyniri

Peynir, süt, zeytinyağı ve yumurtayı kaba koyun. Üzerine un serpin. Tuz ve şekeri ayrı kenarlara dökün. Unun ortasını açıp mayayı dökün. (Un fazla olduğu için bir kaşıkla karıştırmaya yardımcı olmak ve unu baştan az döküp yavaş yavaş eklemek gerekebilir) Hamur hazırlama ayarına getirip yaklaşık 1 saatlik programda hazırlayın.
