



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOR PEYNİRLİ KAFES POĞAÇA

Hamur Malzemeleri:

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı

500 g tam buğday unu

2-3 çay kaşığı tuz

150 ml sıvı yağ (1,5 çay bardağı)

150 ml ılık süt (1,5 çay bardağı)

100-200 ml ılık su (1-2 çay bardağı)

İç malzemesi:

250 g lor peyniri

Yarım demet maydanoz, kıyılmış

1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

Üzeri için:

1 yumurtanın sarısı

Bir karıştırma kabına unu eleyin. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp harmanlayın.

Daha sonra sıvı yağı ve ılık sütü ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Azar azar ölçülü ılık suyu ilave edin. Hamuru yoğurdukça suyunu çekecektir. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika boyunca yoğurun. Hamurun üzerini örtün. Ilık bir ortamda, hamurun hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkana dek, 30-45 dakika bekletin.

İç malzemesi için tüm malzemeyi bir kaptaki harmanlayın. İç malzemeniz hazırdır.

Hamuru yeterince dinlendirdikten sonra üçte ikisini kullanarak mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Her parçayı elinizle açın, ortasına iç malzemenin paylaşın. Yuvarlak poğaç şeklinde avucunuzda şekillendirin. Yağlı kağıdın üzerine yan yana yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün.

Üzeri için ayırdığınız hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde yarım santim kalınlığında açın. Yuvarlak hamurlar kesip her hamurun üzerinde bıçak yardımı ile kafes şeklinde kesikler elde edin. Hamuru elinizle hafifçe gerek hazırladığınız yuvarlak poğaç hamurlarının üzerini tamamen kapatacak şekilde kenarlarından yapıştırarak örtün.

Hazırladığınız örgü poğaç hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Oda ısısında, 15 dakika daha mayalandırın. Dinlendirdiğiniz poğaç hamurlarının üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 20-30 dakika pişirin.



