LORLU AY POĞAÇA

1 paket kuru maya
3 yemek kaşığı şeker
1 çay bardağı ılık su
1,5 su bardağı ılık süt
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı tuz
40 g oda sıcaklığında tereyağı
6,5 su bardağı un
İçi için:
1 su bardağı beyaz peynir
1/4 demet maydanoz
Üzerine sürmek için:
1 adet yumurta sarısı
Çörekotu

Arçelik Multi Şef Mutfak Makinesi kasesine maya, şeker, 2 yemek kaşığı un ve ılık suyu koyup karıştırın ve 5 dakika bekletin.
Maya aktif olunca üzerine; sıvı yağ, süt, yumurta, un, tuz, tereyağını ekleyip 10 dakika yoğurun.
Hamuru 30 dakika mayalanması için Arçelik Multi Şef Mutfak Makinesi kasesi içinde oda sıcaklığında dinlendirin.
İç harcı için ince ince doğradığınız maydanozları peynirle beraber bir kasede karıştırın.
Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın, avuç içinizde açın ve içine hazırladığınız iç harçtan ekleyip kapatın.
Hamura ay şeklini verip Arçelik Ankastre Fırın tepsisine dizin.
Tüm hamuru ve iç harcı bitirdikten sonra poğaçalarınızın mayalanması için 30 dakika oda sıcaklığında bekletin.
Bekleyen poğaçaların üzerine yumurta sarılarını sürün, çörekotunu serpin.
Önceden ısıttığınız 160 derecelik Arçelik Ankastre Fırın'da önce 30 dakika pişirin.
Ardından dereceyi 190'a çıkartıp üzeri kızarana kadar pişirin.