



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNALI POĞAÇA

- 1 bardak ılık süt
- 1 bardak ılık su
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 100 gram margarin
- Aldığı kadar un
- 3 kaşık toz şeker
- 1 kaşık tuz
- 1 kaşık kuru maya
- Üzeri için:
- 3 tane yumurta akı ve sarısı
- İç harcı için:
- 1 bardak beyaz haşhaş
- 1 fincan tahin
- 1 bardak rendelenmiş köy peyniri
- 300 gram haşlanmış boncuk makarna
- 1 bardak dövülmüş ceviz
- 1 bardak meyve şekerlemesi
- 1 bardak rendelenmiş kaşar

Süt, su, 3 tane yumurta akı yumurta akları ve margarinini hamur yapma kabınıza koyun. Üzerini yaklaşık 2 su bardağı un ile kapatın. karşılıklı kenarlara şeker ve tuzu serpin. Unun ortasını sıvıya gelmeyecek şekilde açıp mayayı dökün.

Hamur programında çalıştırın. Bu aşamada makinenin başında durun. Çünkü azar azar un eklemeniz gerekecek. Dikkat etmeniz gereken çok katı olmayan hafif cıvık bir hamurunuz olacak, ancak karıştıkça toparlanacak.

Hamur 1 saat sonunda mayalanıp hazır olduğunda kaptan çıkarıp ikiye ayırın. Unlanmış bir tezgahta merdane ile yarım santim kalınlığında açın.

İç harcı için beyaz haşhaş köy peyniri tahin ve makarnayı karıştırın içine meyve şekerlemesini cevizi ekleyip en son kaşarını ekleyip karıştırın fırın kaplarımızı yağlayıp açtığımız hamurumuzu bardakla keselim ve iç harcımızdan koyalım top yapıp kapatalım kalıpların içine koyalım yumurta sarısı sürelim fırında kızarana kadar pişirelim çayla servis edelim.