



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAMUK POĞAÇA

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 su bardağı ılık süt
- 1 su bardağı ılık su
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 5 çorba kaşığı toz şeker
- 1 çorba kaşığı tuz
- 1 paket instant kuru maya
- 3-3,5 su bardağı un
- 1 kalıp kadar beyaz peynir
- Yarım demet maydanoz
- 1 yumurta sarısı

3 su bardağı unu hamur yoğurma kabına koyun. Kuru mayayı, tuzu, şekerini koyup çırpma teliyle karıştırın. Sonra kuru karışımın ortasını açın ve süt, su ve sıvı yağı ekleyip yumuşak bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Yoğurduğunuz hamurun üzerine poşet ve bir mutfak beziyle örtüp yarım saat kadar mayalanması için bekletin. Bu arada maydanozu ince ince doğrayın ve beyaz peynirle birlikte iyice karıştırın. Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp iki kez katlayarak ve parmaklarınızla açarak iç malzemesinden koyun, kapatın ve elinizde yuvarlayın. Poğaçaları fırın tepsisine dizdikten sonra tekrar üzerini örtüp 15-20 dakika bekletin. Üstlerine yumurta sarısı sürüp susam ve çörek otu serpererek 180 derece ısınmış fırında üstleri kızarana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Pamuk poğaçası hazır.

