



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAPATYA POĞAÇA

125 gr. margarin
1/2 su bardağı ılık süt
1 adet yumurta
Yarım paket yaş maya
1/2 tatlı kaşığı toz şeker
1/2 tatlı kaşığı tuz
2,5 bardak Un
250 gr. beyaz peynir (içi için)
Yeterince çörekotu

Yaş maya ılık süt ile eritilir. Yoğurma kabına malzemeler alınarak ele yapışmayacak bir kıvam alana kadar yoğrulur. 20 dk. kadar mayalanması için bekletilir. Daha sonra hamurdan bir parça alınarak içine rendelenmiş beyaz peynirden koyarak yuvarlak şekil verin. Ortalarını hafif çukur yapıp çörekotu koyun. Üzerine elinizle bastırarak hafif inceltin ve bıçak ile yaprakları kesin. Orta kısmı tamamen kesmemeye dikkat edin. Tüm hamuru şekillendirip tepsiye dizdikten sonra 10 dk kadar tepside mayalandırın. Üzerine yumurta sarısı sürerek 190C derece fırında altı üstü kızarana kadar pişirin.