



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTANE POĞAÇASI

Selda Toycu

- 125 gr yumuşak margarin
- ½ su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 paket instant maya
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 3 tatlı kaşığı şeker
- 2 adet yumurta (1 tanesinin sarısı ayrılır)
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 2 su bardağı un (aldığı kadar)
- 1 su bardağı peynir ve maydanoz

Bütün hamur malzemeleri karıştırılır ve hamur 2 katına çıkana kadar mayalanır. Mayalandıktan sonra hamurdan parçalar kopararak avuç içinde açılır. İçine peynirli maydanoz karışımı koyulur, kapatılarak yuvarlanır. Hafifçe bastırılarak tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür ve 180 derece de 30 dakika pişirilir.

