



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTANE POĞAÇASI

1,5 su bardağı ılık süt
Yarım su bardağı su
2 tatlı kaşığı instant maya
2 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 yumurta (akı hamurun içine, sarısı üzerine)
Aldığı kadar un
100 gram erimiş tereyağı
İç i için:
Peynir
Zeytin ezmesi

2 su bardağı unu derin bir kaba boşaltın. Yumurta, maya, süt, su, tuz ve şekeri katıp yoğurun. Yumuşak ve ele yapışmayacak bir hamur elde edene kadar azar azar un ilave ederek yoğurmaya devam edin. Hamur kıvamını bulunca kabarmasını beklemeden unladığınız tezgahın üzerine alıp, 4 parçaya bölün. İlk bezeyi un serperek 20-30 santimetre çapında açın. Kenara alıp üzerine erimiş yağdan sürün. İkinci parçayı da açıp, yağlanmış olan parçanın üzerine koyun ve ona da aynı işlemi uygulayın. Hamurun yağı biraz çekmesi için 10 dakika bekleyin. Beklemeden rulo yapılırsa yağlar dışarı sızar. Hamurları ucundan başlayarak rulo şeklinde sarın. Buzdolabına koyun. Diğer iki beze için de aynı işlemi uygulayın. Buzdolabında dinlendirdiğiniz hamurları 10-15 dakika sonra çıkarıp 3-4 santimetre eninde dilimleyin. Her parçayı elinizde dıştan içe doğru bükerek tekrar beze haline getirin. Yaptığınız bezeleri elinizle tezgaha bastırarak genişletip, içine istediğiniz malzemeyi koyup kapatın. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizip, yarım saat ılık bir yerde mayalandırın. Üzerine yumurta sarısı sürün ve susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.

