



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTANE POĞAÇASI

1 paket margarin
1 kaşık maya
1 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
2 yumurta
2 kaşık şeker
Un
İçi için:
Peynir

Ilık sütle maya ve şekerini karıştırın. Bir kaptan margarin, tuz, sıvıyağ ve birinin sarısını ayırdığınız yumurtaya mayalı karışımı ekleyin.

Yavaş yavaş un ilave edip yoğurmaya başlayın.

Ele yapışmayan ve yumuşak hamurdan, bezeler kopartarak elinizde açın ve içine peynir koyup, kapatın.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklı olarak dizdiğiniz poğaçaların üzerine yumurta sarısı sürün.

Önceden ısıttığınız 180 dereceli fırında yaklaşık olarak 20-25 dakika pişirin.

