



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTANE POĞAÇASI

1/2 su bardağı ılık süt
1/2 su bardağı ılık su
1/2 su bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
3 silme yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı kuru maya
4 su bardağı un
İçi için:
150 gram ufalanmış beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı susam

Derince bir yoğurma kabına 3 su bardağı unu alın ve kuru mayayı da ekleyerek güzelce karıştırın. Unun ortasını havuz gibi açın ve ortaya ılık sütü, ılık suyu, sıvı yağı, şeker ve tuzu ilave edip, yanlardan yavaş yavaş un alarak yoğurmaya başlayın. Güzelce yoğurduktan sonra 1 su bardağı daha un ekleyin ve yoğurmaya devam edin. Hafif ele yapışan bir hamur elde edeceksiniz. Hazırladığınız hamurun üstünü örtün ve ılık bir ortamda yarım saat kadar mayalanmaya bırakın. Mayalandıktan sonra, hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartın, elinizle yuvarlayın ve avucunuzla açın. Ortasına biraz beyaz peynir ekleyin ve kenarlarından birleştirip kapadıktan sonra tekrar yuvarlayarak yağlı kağıt serdiğiniz bir fırın tepsisine yerleştirin. Üstlerine yumurta sarısı sürün ve susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üstleri kızarana dek yaklaşık 16 dakika pişirin ve ılıklaştıktan sonra servis edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.02.2023