



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTANE POĞAÇASI

İkbal Gürpınar

HAMURU İÇİN:

- 1 kg un
- 2 paket margarin
- 3 yumurta
- 1 paket yaş maya
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 su bardağı ılık su

HARCI İÇİN:

- 2 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 5 dal dereotu
- 4 taze soğan

Unumuzu derin bir karıştırma kabına koyup ortasına havuz açalım. Mayamızı, şekerimizi ve 1 bardak ılık suyumuzu koyup havuzun ortasında karıştıralım ve köpürene kadar mayalanmasını bekleyelim. Bu arada iç harcımız hazırlamak için dereotumuzu ve taze soğanlarımızı doğrayalım beyaz peynirimizle karıştırıp kenarda bekletelim. Hamurumuz mayalandıktan sonra yağlarımızı, yumurtalarımızı ve tuzumuzu koyup iyice yoğuralım. Yumurtadan biraz daha büyük bezeler yapıp mutfak tezgahımıza dizelim ortalarını ezip iç harcımızdan koyalım. Ağızlarını kapatıp üzerlerine yumurta sarısı sürelim 15 dakika oda sıcaklığında mayalanmasını bekleyip 200 derece fırında pişirelim.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 11.02.2019