



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTANE POĞAÇASI

5 gram yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı mahlep
3 çorba kaşığı zeytin ezmesi
200 gram kaşar peyniri
2 çorba kaşığı çörekotu
1 çorba kaşığı susam
İç i için: İstenilen herhangi bir iç malzeme

Derin bir kabin içinde ılık sütü ve mayayı karıştırın. Üzerine un serpin ve kabarcıncaya kadar 10 dakika bekletin. Üzerine şeker, tereyağı, mahlep, kalan unu ile birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuşak mayalı bir hamur hazırlayıp 30 dakika üzeri kapalı olarak kabarması için bekleyin. Daha sonra hamuru 2 beze yapın. Hamurları unlanmış zeminde açıp yuvarlaklar kesin. İç malzemeyi istediğiniz gibi koyup yarım ay şeklinde kapatıp fırın tepsisine dizin. Bu şekilde 20 dakikada tepside mayası gelinceye kadar bekletin. Sonra üzerine yumurta sarısı susam ve çörek otu sürüp 200 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca biraz ılıtıp servis tabağına alıp ikram edin.

