



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTANE POĞAÇASI

100 Gr Sana Hamurışı
10 Dal maydanoz
1 Çorba Kaşığı şeker
2,5 Bardak un
1 Çay Kaşığı tuz
1 Paket instant maya
100 gr peynir
1 Adet yumurta

Un, tuz, şeker ve maya yoğurma kabına alınır ve karıştırılır. Karışımın ortası açılır ve 1 yumurtanın beyazı, yumuşak margarin ve su eklenerek elde yapışmayana kadar güzelce yoğrulur ve 1 saat mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamur 12 bezeye ayrılır, bezeler güzelce yuvarlanır. Peynir ve ince kıyılmış maydanoz karıştırılır. Poğaçaya isteğe göre yuvarlak ya da elips şeklinde yapılabilir. Her bezenin içine peynir-maydanoz karışımı konularak kapatılır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Yumurtanın ayırdığımız sarısı, poğaçaların üzerine sürülür. 180 derece fırında 40 dk pişirilir. Fırından çıkardıktan sonra temiz bir bezle üstü örtülüp 20 dk dinlendirildiği takdirde yemeye hazır.

