



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PENCERELİ POĞAÇA

<https://www.sek.com.tr>

1 su bardağı SEK Süt
1 çay bardağı ayçiçeği yağı
1 çay bardağı SEK Yoğurt
1 yumurta akı
20 gr yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
Aldığı kadar un
150 gr SEK beyaz peynir (iç harcı için)
1 yumurta sarısı (üzeri için)
Susam (üzeri için)

Süt, maya ve şekeri hamur yoğurma kabında karıştırın. Ayçiçeği yağı, SEK yoğurt, yumurta akı, tuz ve azar azar unu ekleyip yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini örtüp 1 saat mayalandırın. Hamurdan bezeler kopartıp yaklaşık 10 cm çapında yuvarlak açın. Yan taraflarında 1.5 cm bırakıp bıçakla uzunlamasına koparmadan çizik oluşturun. Ortalarına peynir yerleştirip yan taraflarını iç içe geçirerek şekil verin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Yumurta sarısını üzerlerine sürüp susam serpin ve önceden ısıtılmış 160 derece fırında pişirin. Poğaçalar kabarmaya başlayınca (yaklaşık 15 dakika sonra) fırının derecesini 200 dereceye getirip kızarıncaya kadar pişirin. Servis yapın.

