



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KATMER POĞAÇA

1 su bardağı sıvıyağ
2 su bardağı su
1 kare yaş maya
1 tatlı kaşığı şeker
Çok az tuz
Aldığı kadar un

Tüm bu malzemeler ile kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlayıp mayalanmaya bırakıyoruz. Hamur iyice kabarıncaya yumruk büyüklüğünde bezelere ayırıyoruz.

Bu aşamada 1/2 paket eritilmiş yağa ihtiyacımız var.

Her bezeyi kahvaltılık tabağı büyüklüğünde açıyoruz. Bir bezenin üzerine 1 yemek kaşığı yağ yayıyoruz ve üzerine açtığımız bir bezeyi koyuyoruz. Üst üste ikisini açarak biraz daha büyütüyoruz. Bunu da enlemesine hafifçe 4'e katlıyoruz. Böyle böyle hamuru açıp bitiyoruz ve katlananları buzdolabına koyarak 15 dk. soğumaya bırakıyoruz. Çıkardığımız hamurları bıçak yardımıyla 1 poğaça olacak büyüklükte 5 ya da 6'ya kesiyoruz. Kestiğimiz parçaları enlemesine yatırıp ortasına hafifçe bastırıp peynirleri yerleştiriyoruz ve kapatıyoruz. Bu aşamada hamura çok bastırıyoruz ve üzerine yumurta sarısı sürüyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişiriyoruz.