



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KUŞ YUVASI POĞAÇA

2 su bardağı ılık süt
1 su bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta
1 paket kuru maya
2 yemek kaşığı şeker
2 tatlı kaşığı tuz
5,5 su bardağı un
Hamuru açmak için:
50 gram tereyağı
İçi için:
250 gram beyaz peynir
Bir tutam maydanoz
1 adet kapa biber
Dilediğiniz diğ er malzemeler

Ilık süt, maya ve şekeri yoğurma kabında karıştırın.

Maya aktifleştince yumurtaların birinin tamamını diğ erinin beyazını süte ilave edin.

Tuzunu da ekleyin.

Unu yavaş yavaş ilave ederek yoğurmaya başlayın.

Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru üstü örtülü vaziyette mayalanana kadar dinlendirin.

Ardından tezgahın üzerine alıp elinizle ufak parçalar koparın.

Elinizi tereyağı ile yağlayıp hamurları avuç içinden biraz büyük olacak şekilde açın.

Bir kalıpla ya da kaseyle yuvarlak kesin.

Kenardan çıkan parçayı elinizle çekerek uzatıp saç örgüsü şekli verin ve kestiğiniz yuvarlağın etrafına yerleştirip yapıştırın.

Hamurları bu şekilde fırın tepsisine yerleştirin.

Dilediğiniz iç malzemelerini karıştırıp harcı hazırlayın.

Poğaçaların ortasındaki boşluklara harçtan koyup kenarlarına ayırdığınız yumurta sarısını sürün.

Biraz daha mayalanması için tepside beklettiğiniz poğaçaları 200 derecede önceden ısıttığınız fırına verin.

Üstü kızarıncaya çıkarıp soğutmadan servis edin.



