



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİZZA TADINDA POĞAÇA

10-15 dilim pastırma
½ kase minik doğranmış sucuk
½ kase rendelenmiş kaşar
½ demet dereotu
Tuz
Karabiber
Hamuru için:
1 su bardağı kadar ayçiçeği yağı
1 tatlı kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı toz şeker
2 paket kuru maya
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı süt
1 adet yumurta
4 su bardağı un
Üzeri için:
Yumurta sarısı

Kuru maya, ılık süt ve toz şekeri güzelce karıştırıp biraz bekleyin. Maya kabarmaya başlayınca unu, yağları ve diğer malzemeleri ekleyip güzelce yoğurun. Kulak memesi kıvamına gelince un serptiğimiz bir kaba alıp 100 derece ısıtılmış fırında üzerini bir bezle örterek 30 dakika mayalandırın. Bu esnada sucuk ve pastırmayı biraz yağda çevirip pişirin üzerine kıyılmış dereotu, tuz ve karabiberi ekleyin böylelikle iç malzemesi hazır. Fırından çıkardığınız hamuru tezgaha alıp biraz un ekleyerek tekrar yoğurup 3-4 bezeye bölün ve merdane yardımıyla çok ince olmayacak şekilde yuvarlak olarak açın. Sigara böreği için yufkayı kestiğimiz gibi kesin her bir üçgenin geniş kısmına iç malzemesinden koyup üzerine rende kaşar serpin ve yanlarını çok az içe alarak sarın yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp ısıtısını 180 dereceye çıkardığınız fırına koyun yaklaşık 30-35 dakika pişirin.

