



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POĞAÇA

1 paket tereyağı
1 adet yumurta
1 adet yumurtanın beyazı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 paket kuru maya
1 su bardağı ılık süt
Aldığı kadar un
Peynir
Susam

Tüm malzemeyi bir kaptaki karıştırın. İsterseniz derin dondurucuda 2-3 saat bekletin ya da hemen poğaçalarınızı hazırlayın. Bir oklava yardımıyla çok ince olmayacak şekilde açın. Ortasına peynir koyun ve katlayarak bir su bardağı yardımıyla yarım ay şeklinde kesin. Tüm hamur bittikten sonra yumurta sarısı ve susam serpererek mutlaka daha önceden 150 derecede ısıtılmış fırında 180 derecede üzeri kızarıp, kabarana kadar pişirin.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 18.09.2024