



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## POĞAÇA

- 1 kg. un
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı ılık su
- 1 paket yaş maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 300 gr. sert beyaz peynir (iç harcı için)
- 1 tutam maydanoz (iç harcı için)
- 1 adet yumurta (üzeri için)
- 50 gr. susam (üzeri için)
- 1 su bardağı sıvıyağ (hamura eklenicek)

Un, yumurta, yoğurt, ılık su, maya, tuz, şeker, sıvıyağ hepsini karıştırın ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. 1 saat mayalanması için üzerini kapatın ve bekletin. Mayalanan hamurdan cevizden biraz daha büyük yuvarlaklar koparın ve yuvarlayın, içine maydanozlu peynirden biraz koyun ve pürüzsüz bir yuvarlak yapın.

Hepsini bu şekilde yaptıktan sonra yağlanmış tepsiye dizin ve üzerine yumurta sarısı sürün ve biraz da susam serpin. 180 derece fırında üzeri ve altı kızarana kadar pişirin.