



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POĞAÇALI CEVİZLİ SANDVİÇLER

1 paket yaş maya
1 kaşık şeker
2 bardak ılık su
Yarım bardak sıvı yağ
100 gram margarin
1 bardak yoğurt
1 kaşık tuz
1 tane yumurta sarısı
Aldığı kadar un
İç harcı için:
4 tane dilimlenmiş domates
1 bağ maydanoz
1 bardak ceviz
200 gram tulum peyniri

Mayaya 1 su bardağı ılık su ve 1 yemek kaşığı şekerini ekleyip maya kabarmaya kadar biraz bekleyin.

Ayrı bir kaba margarin ve diğer malzemeleri ekleyip kabarmaya maya ve unu da ekledikten sonra yumuşak bir hamur yapıyoruz.

Hamurları ceviz büyüklüğünde yuvarlayıp oklava yardımıyla avuç içi kadar açıyoruz.

Hazırladığımız parçaları poğaçaya katlar gibi bir ucunu diğer ucuna kapatıyoruz.

Hazırladığımız hamurları yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizip üzerilerine yumurta sarısı sürüyoruz.

Poğaçaların mayalanması için tepsiyi hemen fırına koymuyoruz biraz bekletiyoruz. Poğaçalar kabardıktan sonra önceden ısıtılmış fırında pişmeye bırakıyoruz.

Fırından çıkardığımız poğaçaların içine dilimlenmiş domates tulum peyniri ve ceviz koyarak maydanozunu katarak servis edebiliriz (istediğiniz malzemeleri koyup değişiklik yapabilirsiniz)

