



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PUF PUF POĞAÇA

5 bardak un  
2 su bardağı süt  
2 tatlı kaşığı şeker  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 paket maya  
1 tatlı kaşığı tuz  
İç harcı için:  
100 gram lor peyniri  
100 gram kaşar peyniri  
100 gram beyaz peyniri  
Yarım demet maydanoz  
Üzeri için:  
1 yumurtanın sarısı  
Susam

Sütü ısıtmakla başlayın.

Ilık süte maya ve şekerini ilave edip 10 dakika kadar mayalanmasını bekleyin.

Daha sonra sıvı yağı, unu ve tuzu ekleyin.

Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar un ilave ederek yoğurun.

Hamurun üstünü örterek yarım saat kadar mayalanmaya bırakın.

Bu arada iç harcını hazırlayın. Lor peynirini, kaşar peyniri ve beyaz peyniri derin bir kaptaki güzelce birbirine harmanlayın.

Yarım demet maydanozu ince ince kıyın ve peynirlerin içine ilave edin. İç harcınız hazır.

Mayalanan hamurdan dilediğiniz büyüklükte parçalar koparın.

İçine hazırladığınız iç harcından koyun ve yuvarlayın.

Hazırladığınız hamur toplarını yağlı fırın tepsisinin üzerine dizin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, susam serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

Peynirli puf poğaçalarınız hazır. Sıcak servis edebilirsiniz.

