



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAÇAKLI POĞAÇA

1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı mahlep
1 yumurta
2,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı şeker
İçi için:
50 gram beyaz peynir
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı labne peynir
50 gram taze kaşar peyniri

Derin bir kâbın içinde unu ve mayayı karıştırıp ortasını açın. İçine ılık süt, tereyağı, yumurta akı, mahlep ve şekeri koyup elinizle iyice yoğurun. Yumuşak, hafif ele yapışan bir hamur olmalı. Bu hamuru 25 dakika dinlendirdikten sonra parçalara kopartıp top top yapın ve tepsiye dizin. Üzerine yumurtanın sarısını sürün. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. İç malzemesini kaşar peynir rendesinden bir miktar ayırıp karıştırın. Fırından çıkan poğaçaları biraz soğutup ortalarından biraz kesin ve peynirli karışımdan sürün. Kenarlarında biraz tereyağı olsun ki kaşar peynir rendesine batırınca yapışsın.

