



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAÇAKLI PONÇİK

1 kilogram un
3 su bardağı ılık süt
1 su bardağı zeytinyağı
200 gram pudra şekeri
1 paket yaş maya
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı tuz
1 adet yumurta sarısı
İç harcı için:
400 gram beyaz peynir
1 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
300 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Un ve kabartma tozunu bir kapta karıştırın. Süt, maya, zeytinyağı ve pudra şekerini mikserle çırpın. Daha sonra un ve kabartma tozunu karışıma elekten geçirerek ekleyin. 1 saat kadar dinlendirdiğiniz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin. Üstlerine fırça yardımıyla yumurta sarısı sürün. 170 derecedeki fırında üstü iyice kızarana kadar pişirin. Piştikten sonra soğumaya bırakın. Daha sonra bıçakla poğaçaların yanlarından ortalarına gelecek kadar kesikler açın. İçine beyaz peynirli karışımı sürün ve hafifçe bastırın, peyniri dışarıya taşıyın. Peynirli kısımlarını rendelenmiş kaşar peynirine batırdıktan sonra servis tabağına dizin.

