



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERİTLİ POĞAÇA

200 Gr Sana Hamurışı
150 gr beyaz peynir
3 Su Bardağı un
1 Su Bardağı ılık süt
20 gr yaş maya
1 Tatlı Kaşığı toz şeker
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Adet yumurta
2 Yemek Kaşığı susam

Mayayı sütün içerisinde eritin ve yoğurma kabına alın. eritilmiş sana margarini, yumurta akı, tuz ve şekeri ekleyin. Unu azar azar ilave edip yoğurun. Ele yapışmayan, yumuşak kıvamlı bir hamur için gerekirse un ilavesi yapın. Hamurun üzerini nemli bir bezle örterek 1 saat mayalandırın. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartıp dikdörtgen şekilde açın. Peyniri çatalla ezin. Kısa kenarlardan bir tarafa bir miktar peynir yerleştirip yarısına kadar rulo sarın. Diğer yarısını şeritler halinde kesin ve şeritleri üzerinden geçirip alta doğru kıvrın. Yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısını sürüp susam serpiştirin ve 180 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Servis yapın.