



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT POĞAÇA

1 yemek kaşığı dolusu tereyağı (oda ısısında)
1 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı sirke
1 silme yemek kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un (1,5- 2 su bardağı kadar)
Arası için;
Kaşar peyniri
Dil peyniri
Beyaz peynir
Üzeri için;
Yarım çay bardağı su
2 yemek kaşığı pekmez
1 su bardağı beyaz susam

Öncelikle susamı teflon tavada kısık ateşte kavuralım.

Pekmez ile suyu iyice karıştıralım.

Bütün sıvı malzemeleri derince kaba alarak kabartma tozu ve azar azar un ilavesi yaparak kulak memesi kıvamında hamur elde edelim.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar elde ederek elimizle bastırarak peynirini koyalım ve ters çevirelim .

İlk olarak pekmez suyuna batırarak daha sonrada susama iyice bulayalım.

Yağlı kağıt serdiğimiz fırına dizelim.

Kalan hamura da aynı işlemi yapalım.

Bıçak yardımıyla 3 çizik atarak 190 derecede kızarana dek pişirelim.

