



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT POĞAÇA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 adet yumurta (beyazı hamura, sarısı üzerine)
1 paket yaş maya
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı su
1 yemek kaşığı şeker
Tuz (1 tatlı kaşığı kadar)
Un
Rendelenmiş kaşar peyniri
1 yumurta sarısı
3 yemek kaşığı pekmez
Yarım çay bardağı su
Susam

Sütü hafif ısıtın ve içine yaş mayayı ekleyip eritin.
Yumurta beyazı, sıvı yağ, su, şeker ve tuzu ekleyip karıştırın.
Unu azar azar ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun.
Hamuru üzerini örtüp ılık bir yerde yaklaşık 1 saat mayalanmaya bırakın.
Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.
Her bir parçayı elinizle açıp ortasına kaşar peynir koyun ve yuvarlayarak kapatın.
Pekmezi yarım çay bardağı su ile karıştırın.
Poğaçaları önce pekmezli suya, ardından susama bulayın.
Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin.
Poğaçaların üzerine yumurta sarısı sürün.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar, yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

