



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI MİNİ POĞAÇA

1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı maden suyu
1 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket yaş maya
Alabildiği kadar un
İçi için:
Beyaz peynir
Kaşar, peyniri
Maydanoz
Üzeri için:
1 yumurta beyazı
Susam

Yoğurma kabına toplanan hamur malzemelerine azar azar un ekleyerek yumuşak bir hamur yoğrulur, hamur bütünleştikten sonra strece sarılarak en az 1 saat mayalandırılır.

Dinlenen hamurdan ceviz kadar parçalar ayrılarak yuvarlanır ve çay tabağı büyüklüğünde açılır.

İçi için; beyaz peynir ve kaşar peyniri rendelenir, maydanozlar kıyılarak iyice karıştırılır.

Hazırlanan iç açılan hamurların ortasına biraz konur, kenarlardan toplanarak içi ortasında kalacak şekilde kapatılır.

Elle tekrar yuvarlanarak ek yeri alta getirilir. Hamurun düzgün olan üst tarafı önce yumurta beyazına, sonra da susama batırılır.

Kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir, bir süre de bu şekilde bekletilerek, önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirilir.

Fırından çıktıktan sonra sıcak servis edilir.

